

特 集

フードサービス研究の整序と 大学でのフードサービス教育

Systematizing Foodservice Studies and Foodservice Education in Universities

茂木 信太郎*

Dr., MOGI, Shintaro

-
- I 大学における「フードサービス」論の扱いについて
 - (1) マイノリティとしての「フードサービス」論
 - (2) 『現代フードサービス論』の紹介
 - II 研究対象としての「フードサービス」論の具体化
 - (1) 研究を深めるための三つの条件
 - (2) 「外食産業市場」の捉え方について
 - (3) 「外食産業」用語を巡って
 - (4) 「外食産業」概説書について
 - ① 早期に刊行された概説書
 - ② 事業家論・起業論
 - ③ 産業論・企業論・クロニクル
 - III 大学教育としての「フードサービス」論
 - (1) 大学における「フードサービス」科目の位置づけ
 - (2) 「フードサービス」科目が単独の場合
 - (3) 「フードサービス」科目が複数科目の場合
 - ① 8科目での展開
 - ② 「講義科目」「実習科目」「演習科目」
 - ③ 「講義科目」の場合
〔フードサービスマネジメント〕
〔「ホスピタリティ特論（フードサービス）」〕
 - ④ 「実習科目」の場合
〔「フードサービス研修Ⅰ」〕
〔「フードサービス研修Ⅱ」〕
〔「ホスピタリティインターンシップ」（フードサービス）〕
 - ⑤ 「演習」について
 - ⑥ 関連科目について
〔「オリエンテーションゼミナール」〕
〔「ホスピタリティ・マネジメント特別講義」〕
 - ⑦ 筆者以外が担当する「フードサービス」科目
〔全15科目の関連科目の内訳〕
〔「フードサービス実務論」と「演習」〕
 - ⑧ 「寄付講座」について
 - IV 今後への期待

*博士(観光学)。元亜細亜大学経営学部 ホスピタリティ・マネジメント学科 教授(2019年3月退任)。

I 大学における「フードサービス」論の扱いについて

(1) マイノリティとしての「フードサービス」論

「フードサービスと大学教育」、これが本誌編集部より筆者に与えられた本稿のテーマである。

筆者は、大学教育の場で「フードサービス」を冠する科目を論じ、様々な「フードサービス」に関する科目を担当してきた。しかしながら、大学業界全体を見回した時に、この体験は異例である。そもそも「フードサービス」を冠する科目、関連する科目そのものが、大学では例外的にしか存在しない。

では、「フードサービス」を直接に対象とする研究や学問は社会的に不要かというところ、そんなことはない。例えば、わが国の「フードサービス」業界（外食産業界）の市場規模は、27兆7千7百億円と推計されている（2018年）。他方で、農業（農畜産物）の出荷額は、9兆3千8百億円ほどだ（2017年）。約3分の1である。あるいは漁業産出額は1兆5千8百億円だ。農業と漁業の産出額を合計しても11兆円に届かない。^(注1)

例えば次のような見立てはどうであろうか。「フードサービス」業（外食産業）の食材購入額は売り上げの30%から30数%が目安である。単純に割り掛けると外食産業全体での食材の総仕入れ金額は9兆円前後となる。比喩としてこの金額を置けば、わが国の農業と漁業のすべての出荷額の8割から9割の金額にも相当するのだ。もちろん酒類や飲料もあるし、輸入食材もあるのでこの表現は比喩ではある。が、それにしてもだ。外食産業の仕入食材額は、わが国農畜水産物の総出荷額と比較しても全く遜色ない金額規模である。

しかるに大学の研究および教育の現場ではどうであろうか。農学部は言うに及ばず、水産学部には

においても国立私立を問わずいくつもある。学科やコースに至ってはさらに多い。これに対してフードサービス学部とか外食産業学部はない。学科もコースもない。こころみに「フードサービス学部のある大学」とネットで検索をかけてみたら真っ先に「亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科」がでてきた。

もちろん筆者とて産業規模あるいは経済規模の大小が研究や教育の軽重と直接に比例するものではないことくらいは重々承知している。ただ「フードサービス」研究者としては、大学でのその扱いのあまりの軽薄短小さに溜息をついても同情していただいだけよう。

さて、そうはいっても大学界で「フードサービス」の研究および教育が全くないかというところでもない。21世紀に入り「フードサービス」研究および教育の場面は増えつつあるといつてよいであろう。いくつかの大学で「フードサービス」に関する科目が設置されていることは確認している。そして2015年には「日本フードサービス学会」の創立20周年記念事業として「フードサービスを学として学ぶ入門書」として『現代フードサービス論』（創成社）が刊行されているのである。ちなみに同書を編集統括されたのは本学本学科の横川潤教授（当時文教大学）である。また、なにより今日、マスコミでも、人々の「スマホ」のなかでも、「フードサービス」に関する話題は途切れることがないどころか、日々増大の一途である。社会的に情報が拡大を続ける領域が、「研究」と「教育」の対象にならないわけがない。^(注2)

そのような次第であるので、本稿では、大学での「フードサービス」論の展開を構想する際に手掛かりとなるような素材として、次の二つのことについて述べていくこととする。

まずは、筆者が大学で「フードサービス」科目を担当し論じる上で、その前提として研究対象としての「フードサービス」をどのように整理して

きたかとうことを述べてみたい。具体的には「フードサービス」論研究の始原的議論の周辺とそれに絡むいくつかの文献について触れてみる。

そのうえで次に、「フードサービス」科目を筆者が大学の授業科目としてどのように展開してきたかということ述べてみたい。より具体的には、1980年代末から筆者が担当した「外食産業論」（当初「飲食事業論」）の講義構想の顛末と、2009年に複数の「フードサービス」系科目をラインアップして開設された「亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科」において筆者が携わった「フードサービス」の授業と教育について述べていくこととする。研究の整序、教育の展開の両方ともやや個人史に偏るきらいは拭えないが、今後「フードサービス」論が各方面で取組まれていく際に参考になるところが伏在していることを願うものである。

(2) 『現代フードサービス論』の紹介

議論に入る前に、上で触れた日本フードサービス学会編『現在フードサービス論』（2015年、創成社）について紹介し、それに対する筆者の評価を簡単にしておくこととする。同書目次は、以下である。

『現在フードサービス論』目次

- 第Ⅰ部 フードサービスの歴史と現在
 - 第1章 フードサービスの歴史
 - 第2章 産業としてのフードサービス
 - 第3章 フードサービスと中食
 - 第4章 フードサービスのトレンド
- 第Ⅱ部 フードサービスの戦略課題
 - 第5章 マーケティングマネジメント
 - 第6章 フードサービスのブランド・マネジメント
 - 第7章 情報マネジメント

- 第8章 フードサービスと流通
- 第Ⅲ部 フードサービスと社会対応
 - 第9章 外食産業における食の安心・安全
 - 第10章 フードサービスと環境問題
 - 第11章 フードサービスとメディア
 - 第12章 フードサービスの社会的責任
- 第Ⅳ部 21世紀のフードサービス像を求めて
 - 第13章 フードサービスと6次産業化
 - 第14章 フードサービスの日米比較
 - 第15章 フードサービスの日欧比較

筆者の個人的な見解であるが、この書は、大学の「フードサービス」科目でテキストとして指定して利用できるかどうかという観点で見た場合には、使い勝手が必ずしもよいとは言えないところがある。

同書は、全体が15章からなり、執筆者はそれぞれ1章ずつ担当しており15人である。研究者・研究職に在職の執筆者が多いがそうでない立場の方もいる。また、それぞれの専門が異なっているので、各章の掲題への接近の仕方、考察方法も、異ならざるを得ない。もちろん、このこと事態は同書を貶めるものではなく、むしろ多様なテーマについて多様な観点からの分析が示されているので、1冊の書籍としては魅力を醸している側面ではある。しかしながらそうであるがゆえに「フードサービス」科目を担当する教員が一人で通して同書をテキストとして扱っていく上では、正直手に余るということになるのではないと思われる。

実際問題、筆者もそうした懸念が先に立って、同書を授業でテキストに指定して論じることは躊躇われた。結果、参考書としての位置づけで紹介するに留まった。

同書は、むしろ大学教員が「フードサービス」について研究を進めようとする時の手掛かりが鏤められているものとして意味があるものと思うところである。

Ⅱ 研究対象としての「フードサービス」論の具体化

(1) 研究を深めるための三つの条件

筆者はかつてある書籍のなかで次のように述べたことがある。(注3)

「多くの大学や企業が外食産業に関心を寄せ、研究を深めることが必要である」と感じるが、そのためには「三つの必要条件」があると。その三つとは何か。

「一つは外食産業の客観的な分析に役立つ資料やデータが整えられること」,

「二つは外食産業の専門の用語や関連用語の概念がある程度統一され、共通の言語ルールで議論できる下地ができること」,

「三つは外食産業を概説する書があり、共通の認識の下で議論しやすい土台が築かれること」,

である。この見立ては1996年に上梓した図書の「はじめに」で書いたものであるが、基本的には現在でも妥当なことで理解している。また筆者だけではなく他の研究者においてもそれなりに共通理解のあるところと思われる。(注4)

そこで以下に、この三つの事項について、簡単に確認しておくこととしたい。

(2) 「外食産業市場」の捉え方について

第一の点について。「研究」は、研究対象の像を具体化、客観化するところから始まる。

上で、「外食産業市場規模」推定値は、27兆7千7百億円と書いている。しばしば使用される数値であり、斯界を論じようとするときのいわば“枕言葉”でもある。上掲の学会20周年記念書においてもその発刊の辞の書き出しは、この市場規模値の紹介からはじまる。

で、あらためてこの値は、斯界の研究対象とし

ての像と重なるのであろうか。まずは、この点を確認することから議論を始めてみたい。

この外食産業市場規模値(推計値)は、当初は(財団法人)外食産業総合調査研究センターという名称のシンクタンクで推計され公表されていた。この機関は「外食総研」という略称でも広く知られる。「外食総研」は、2009年4月に「財団法人食の安心・安全財団」が設立されるとその附置機関に移行したが、その後に「一般社団法人日本フードサービス協会」の附属機関とされているようである。

同値は、業界動向を探索する上で真っ先に触れられる数値となっており、分かり易く業界の存在感を想起させる基本数値、共通数値である。その意味では、この値が関係者間で“共通語”あるいは“共通の枕言葉”となっている意味は小さくない。そうしたことを確認しつつ、若干の論点を提出しておく。

まず、同値の成り立ちであるが、当初は農林水産省内の担当部署で作成されていた試作値、参考値であったものである。1981年に上掲の「外食総研」が半官半民で設立されたことにともないこの試作値の策定業務が同機関の業務として移管された。その後に改めて統計的な専門手法も取り入れられて同値の推計方法が改良され、同値が策定され公表されるようになった。その際には、これまでの試算値も微調整され、あわせて過去値も1975年まで遡って推計された。1974年以前の値は推計されていない。その理由は、公的統計の連続性が欠けてしまうことで連続性の担保条件が整わなかったことである。なお、同機関では同値公表会を開催して、同値の内容およびその推計手法を解説するとともに、この推計手法の詳細を解説した冊子を作成して配布している。誰でもが追跡できるようにするためである。同値公表会は、1980年代末ごろまでは毎年開催されていたと記憶している。

こうして作成された市場規模値が一般に流布さ

れ社会的にも一定の役割を果たしていることは有意義なことであるが、他方で、これ自体を“研究対象”としたときには、幾つかの論点があることも確認しておくべきところと思われる。

一つは、その推計手法そのものである。前記した手法の公表からすでに長年月が経過している。あらためて、現時点でのそれが公表され、議論されて然るべきではないかと思われる。まして、以前は第三者機関で策定されていたものが、今は業界団体組織が中心に関与されているということとなるとそうした措置はいっそう大切と思われる。

二つは、同値の「市場」範囲についてである。「市場」範囲とするものが厳密さを期せないことがありうることはやむを得ないこととしても、語られる「市場」カテゴリーのそれぞれの範囲ないし指し示すところについては説明されて然るべきかと思われる。たとえば、「市場」の内訳構成としての「機内食等」とか「宿泊施設」とかの項目の具体である。

三つは、同値では補足されていない「外食産業市場」がありやなしやという論点がある。たとえば、公的統計では「構内事業所」は調査対象外となることが多いが、今日では駅構内、高速道路サービスエリア内、テーマパーク内などのフードサービス施設はますます充実しており、拡充の気配が止むことがない。これらは、公的統計では補足されていないのが現状である。こうした部分が「市場」範囲に反映されていないとなると斯界に対する社会的見方に齟齬が生じないとも限らないであろう。

また「集団給食」の項に「保育所給食」とあるが、他の「社会福祉施設」は範囲の内であるのか外であるのか。(注5)

四つは、同値で示されている用語についてである。市場の構成を説明する「用語」が、現代語としてしっくりこないところがある。たとえば「給食主体」「料飲主体」とか「営業給食」とか、日

常語としても各種国語辞典でもそのままでは解説できないであろう。もともと英語（アメリカ農務省）からの直訳と官庁語を引き摺るものと思われる。たしかに統計数値は連続性が問われるが、しかし用語の連続性は固執しなくてもよいように思われる。

以上については、なかなか個人的な研究対象とするには作業量が膨大に過ぎると思う。個別の分野では取り組むことが検討可能なところもあるかと思われるが、できればプロジェクト対応やそれなりの研究予算措置なども講じられて検討されるべきことと思われる。

外食産業市場の構成に用いられている「用語」

「外食産業計」は「Ⅰ」と「Ⅱ」の大分類に分かれ、中分類として「(1)」～、小分類として「(A)」～、細分類として「①」～と表記する。(「Ⅰ」、(1)、(A)などは筆者補足)

Ⅰ 給食主体部門

(1) 営業給食

(A) 飲食店

- ① 食堂・レストラン
- ② そば・うどん店
- ③ すし店
- ④ その他飲食店

(B) 機内食等

(C) 宿泊施設

(2) 集団給食

(A) 学校

(B) 事業所

- ① 社員食堂等給食
- ② 弁当給食

(C) 病院

(D) 保育所給食

Ⅱ 料飲主体部門

(1) 喫茶・居酒屋等

- (A) 喫茶店
- (B) 居酒屋・ビアホール等
- (2) 料亭・バー等
 - (A) 料亭
 - (B) バー・キャバレー・ナイトクラブ

なお、この外枠に「料理品小売業」が別掲されており、その内訳として「弁当給食を除く」欄と「弁当給食（再掲）」欄がある。そして、上掲の「外食産業計」とこの「料理品小売業」を足した広義の「外食産業（料理品小売業）」が別掲されている。

続いて、「外食総研」では、各種関連統計の収集を精力的に行い、これを『外食産業統計資料集』として編み毎年公開してきている。斯界の各論研究の手掛かりをデータ集として広く提供しようとしたものである。

これについては、しばらく前（2000年版）の財外食産業総合調査研究センター編『外食産業統計資料集2000年』（617頁）の目次と、最近の（公財）食の安全・安心財団編『外食産業データ集2018年改訂版』（318頁）の目次を紹介しておく。

『外食産業統計資料集2000年』目次

- 外食産業の概要
- 第1章 主要指標
 - 第2章 社会・経済指標
 - 第3章 外食産業市場規模と外食率
 - 第4章 家計と企業交際費
 - 第5章 生活行動と余暇
 - 第6章 消費者の外食行動
 - 第7章 嗜好とメニュー
 - 第8章 外食産業の構造
 - 第9章 外食産業の経営
 - 第10章 集団給食、宿泊施設、コンビニエンスストア、ショッピングセンター等

- の経営関連資料および倒産、食中毒関連資料
- 第11勝 中食商品（惣菜、弁当など）の販売価格と消費及び惣菜製造業等の食材仕入
- 第12章 就業者と賃金
- 第13章 外食産業の食材仕入・使用、生産状況と卸売数量・価格
- 第14章 食料品製造業等の構造と厨房機器の生産
- 第15章 参考資料

『外食産業データ集2018年改訂版』目次

- 第1章 外食産業市場規模推計と外食率
- 第2章 外食・中食産業の構造（店舗数・従業者数・売上動向）
- 第3章 外食・中食産業の経営関係資料
- 第4章 外食産業における労働関係資料
- 第5章 外食の消費支出（家計と企業）
- 第6章 中食の製造、販売、消費
- 第7章 集団給食、宿泊施設、コンビニエンスストア等の関連資料
- 第8章 食生活と外食行動
- 第9章 参考資料

(3) 「外食産業」の用語を巡って

第2点目。専門用語や関連用語の概念整理について。

これについては、幾つかの用語辞典が、専門出版社などから編集刊行されている。それらを以下に紹介する。

- 井上恵次『レストラン用語事典』1986年、商業界
- 井上恵次『外食経営用語事典』1994年、柴田書店、285頁、548語収録

日経レストラン編『外食用語辞典』1994年、
日経 BP 社、2100語集録
柴田書店編『フードサービス事典』1999年、
柴田書店、273頁、1200語収録
日経レストラン編『フードビジネス実用事
典』2001年、日経 BP 社、581頁、2600語
集録
日経レストラン編『フードビジネス実用事
典』（改訂版）2013年、日経 BP 社、454頁、
2700語集録

井上1994は、同1986をベースにしたもの、日経
レストラン編3冊は実質的に改訂版、改々訂版で
ある。したがって、傾向的には3種類の事典があ
るといえる。

ちなみに「事典」と「辞典」は、厳密な使い分
けはないが、一般には次のようなニュアンスの違
いがある。

「辞典」は、言葉の説明である。「ことわざ辞
典」とか「語源辞典」とか用いる。

「事典」は、言葉が指す事象や情報を説明する。
「地名事典」とか。したがって「実用」とつけば
「事典」が自然である。

また、上記以外にも、より分野が特定されるか
たちで次のような書もある。

鈴木久乃・太田和江・原正俊・中村丁次編
『給食用語辞典』2000年、第一出版、197頁

以上は、筆者の目の届く範囲でのものであるの
で、落としがある場合には申し訳ないところであ
る。

どの業界でもそうであると思われるが、とくに
フードサービス業界は、身近な存在であるとともに、
アメリカ発の言葉を使用することが多い。また、「給食」分野では、官庁用語や法令用語が頻
出しやすい。その分、一般には分かり難い側面が
あったり、不明な言葉があったりすることが少な

くないので、これらの「辞典」「事典」の刊行は
斯界に接近していく上でそれなりに便利で有用な
ものである。

ただ、気をつけたいのは、記述内容が「事典」
的性格であること、すなわち執筆者による説明記
述の自由度があるので、複数の解釈がありうる場
合には、用語の意味理解が特定のものに偏位しか
ねないきらいがあることである。「事典」とはそ
ういうものであるということを了解して利用する
こととなる。

また、いうまでもないこととは思いますが、制度や
法令あるいはそれらが関与する項目についての記
述は、執筆時点での説明であるので、その後の事
情変化については読者自身が補足に努めなければ
ならないものである。

(4) 「外食産業」概説書について

三つ目の点、外食産業を概説する書について。

これまで外食産業を扱った書籍は少ない。
いわゆる店舗開業マニュアルと思しきものから特
定企業の成功話を跡付けたものまで、分野も多種
多様である。これらはそれぞれに面白く参考にな
るところではあるが、本稿ではもう少し系統的に
斯界に接近しようとしたものを数点触れておくこ
ととしたい。書誌的な考察は本稿では立ち入らな
い。

はじめに、①わが国で外食チェーンの急成長に
領導されて斯界が社会的に注目を集めた時期のい
わば頂点で刊行された図書4点、②次にこうした
外食企業の創業者たちの熱狂を伝える人物評伝集
2点と居酒屋業態の興亡を描いた書1点、そして、
③斯界の研究もある程度の蓄積が進んだところで
斯界を概括しようとした書と、市場の成熟化に対
応する経営課題を論じた書の各1点と、最後にこ
の1970年代からの外食産業の時代史をジャーナリ
スト（雑誌編集者）の立場から総括した1点を、
簡単に紹介する。

① 早期に刊行された概説書

わが国に外食チェーンが突如として林立し、各チェーンが急速に店舗増設を進めていたのは1970年代である。そして、同年代末ごろから1980年代にかけてこの様子を伝えるマスコミ系の出版書籍が次々と出回ることとなる。

そうしたなかで、「飲食業から外食産業への飛躍を社会的見地からとらえようと」とするという問題意識のもとに大学人により書かれた書籍が刊行された。2冊ある。うち1冊の目次を記す。

原勉，稲垣勉『外食産業界』1979年，教育社（新書）

原勉，稲垣勉『外食産業の知識』1980年，日経新聞社（日経文庫）

『外食産業の知識』（1980年，日経新聞社）目次

- I フードサービス産業とは何か
- II 産業化の社会的背景
- III フードサービスの産業化
- IV フードサービスの市場戦略
- V フードサービスの新しい課題

同書は、多くの情報を整理するとともに、外食産業発展の社会的要因と企業側要因を掘り下げ開陳しようと務めていた点に特徴がある。

同じ時期にシンクタンク系の著者から執筆された書に、次がある。

山口貴久男，小山周三『外食サービス産業』1979年，東洋経済新報社

同書は、「離陸した外食サービス産業の成長の要因と課題を、需要及び供給の両面から光を当てようとしたのが本書の目的である」と「まえがき」で述べている通り、同時期の情報を手際よく整理して提示している。官庁統計のみならず民間のシンクタンク系の調査資料を継いでいるのが本

書の特徴である。^(注6) 目次を示す。

『外食サービス産業』（1979年，東洋経済新報社）目次

- はしがき
- 第1部 外食サービス産業の登場
- 第2部 需要面から見た外食サービス
- 第3部 外食サービス産業の現状と課題

最後は外食産問題研究会編『外食産業の現状と展望』（1981年，地球社）である。同書の特徴は次の「はしがき」で明瞭である。その一部を引用する。「はしがき」の執筆者は「農林水産省食品流通局企業振興課長 入澤肇」であり、同書の執筆分担者名の記はない。つまり農林水産省の同課（担当班）を挙げて取り纏めたものである。業界の所管担当省としての「意欲」が込められている。

外食産業が今後に発展を遂げていくためには、自らのよって立つ基盤を正確に認識するとともに、食材の流通，加工，調理，サービスの各段階ごとに入りいろいろな角度から分析・研究を深めることが重要と考えます。

農林水産省では、かねてから外食産業振興について意欲的に取り組んできましたが、本書は、これまで農林水産省が実施してきた調査をとりまとめ、まず外食産業の概要を明らかにするという意味で編んだものです。

『外食産業の現状と展望』（1981年，地球社）目次

- 第I章 食料消費構造の変化と外食産業
- 第II章 外食産業の動向と問題点
- 第III章 外食産業の展望と課題
- 第IV章 外食周辺産業の動向と問題点
- 参考資料 I 主要用語の解説
- II 外食産業関連諸制度

役所スタッフの手になるものだけに、官庁統計の扱いは手慣れたものであり、また、自前の調査資料の駆使は独壇場であろう。しばしば引用される主な同省調査資料は、1974年～1979年にかけて実施された「営業給食の経営実態」「事業所給食受託企業の経営実態」「外食産業の金融構造」「病院給食の実態」「大手外食企業の経営動向」である。同書では、第Ⅱ章の2節で「米国の外食産業の現状と展望」が、第Ⅲ章で諸種の「行政施策」が、第Ⅳ章で「総菜産業」と「総菜宅配産業」が取り上げられていることが特徴である。

② 事業家論・起業論

次に、以上の著作などとはまったく異なったジャンルになるが、外食事業家の人物伝を2点紹介する。図書名のあとの囲みは、取り上げられている人物・企業である。

佐野眞一『戦国外食産業人物列伝』1980年、家の光協会

木下藤吉郎・養老乃瀧
江頭匡一・ロイヤル
茅野亮・すかいらーく
山木益次・小僧寿し
重光武雄・ロッテリア
藤田田・マクドナルド
松田瑞穂・吉野家

「外食産業を創った人びと」編集委員会『外食産業を創った人びと』2005年、商業界

第一部 外食産業を創った人びと
日本マクドナルド・藤田田
すかいらーく・横川・茅野兄弟
日本ケンタッキー・フライド・チキン・大河原毅
ロイヤル・江頭匡一

グリーンハウス・田沼文蔵
吉野家・松田瑞穂
美濃吉・佐竹宰始
ニュートーキョー・森新太郎
モスフードサービス・桜田慧
氷雪の門・新道喜久治
大和実業・岡田一男
リンガーハット・米濱鉦二
がんこフードサービス・小嶋淳司
あさくま・近藤誠司
京樽・田中博
テンアライド・飯田保
小僧寿し・山木益次
サト・重里進
ハチバン・後藤長司
第二部 外食産業の三〇年
日本の外食産業小史（年表）

これら2書は、単なる人物評伝にとどまらず各人各社が次々に繰り出す外食産業のノウハウ集の趣もあり、あるいは破天荒な波乱の物語もあり、まさに面白くてためになる本である。

また、その栄枯盛衰のあまりの激しさにこれまで誰も情報整理をなしえなかった「居酒屋」業界について、主要なブランドとそれを立ち上げた人物を描いた貴重な書が斯界のジャーナリストの手により上梓されている。

中村芳平『居酒屋チェーン戦国史』2018年、イースト・プレス

はじめに
第1章 「居酒屋チェーン」という怪物
第2章 居酒屋チェーンの誕生
第3章 空前の「居酒屋ブーム」の到来
第4章 入れ替わった居酒屋チェーン「御三家」
第5章 勃発！ 激安均一価格戦争

第6章 激変する居酒屋業界の現在地 おわりに

③ 産業論・企業論・クロニクル

本項の最後に、外食産業そのものの歴史と斯界を巡る議論もあるていどの年月を経たのちに上梓された3冊を紹介する。うち1冊は筆者著、1冊は筆者編著である。

茂木信太郎『外食産業テキストブック』（1996年、日経BP社）の問題意識は鮮明である。「外食産業の全体像をとらえようとし…その手引きとなる書物」ないし「外食産業を研究・分析しようとする人に基本的な見方を提供する」ことを狙いとしている。本書の際立った特徴は第1章「日本外食産業通史」と第5章「集団給食と事業所給食」であり、ここでは他の書物ではほとんど記述が浅いものを体系的に論じようとしている。

『外食産業テキストブック』目次

まえがき

第1章 日本外食産業通史

第2章 「食の外部化」の進行と「中食」市場

第3章 外食市場の構成と「飲食店」

第4章 チェーンレストラン

第5章 集団給食と事業所給食

あとがき

茂木信太郎編著『フードサービス10の戦略』（1999年、商業界）は、1990年代に入って外食産業界が様々な経営課題を抱えるようになるなかで、「これからの時代を切り開いていくために必要な課題と戦略」を提起しようとしたものである。各章のタイトルが挑戦的である。

『フードサービス10の戦略』目次

まえがき

序章 フードサービス・これまでの30年と
これからの30年

第1章 環境問題対応に先制する

第2章 オーガニック・有機食材革命を推進
する

第3章 インフォメーションテクノロジー
(IT) を活用して構造改革する

第4章 変化に即応できる市場分析手法を確
立する

第5章 ローコスト&ハイバリューを実現す
るシステムを構築する

第6章 バリアーフリーの店舗とサービスを
つくる

第7章 調理イノベーションを核に新業態を
開発する

第8章 ダイエティシャン・マーケティング
を修得する

第9章 ホームミール・リプレースメント
(HMR) とミール・ソリューション
(MS) のポジショニングを得る

第10章 米国フードサービスのニューウエー
ブに学ぶ

終章 フードサービスビジネスの科学的分
解と再構成

畑中三応子『ファッションフード、あります。』（2013年、紀伊國屋書店）の著者の問題意識ははっきりしている。日本は「食べ物がファッションとして消費される」国であるので、「ファッションフードの歴史をまとめてみ」たというのである。この見解には筆者も同意する。実際、メディアがわれわれの食の変容について果たす役割はとてつもなく大きい。雑誌メディアの編集者として長年携わってきた著者が縦横無尽に繰り出す「事象からは時代の欲望や価値観が鮮やかに見えてくる」という通りであり、魅惑的なクロニクルの世界である。上記した統計類からは数値として回収され

て見えなくなってしまう店舗やブランドの「固有名詞」の百花繚乱である。

『ファッションフード、あります。』目次

はじめに
ファッションフード前史
第1部 加速するファッションフード—1970年代
第2部 拡大するファッションフード—1980年代
第3部 自己増殖するファッションフード—1990年代
第4部 拡散するファッションフード—2000年代
あとがき
ファッションフード年表

以上で、「外食産業」研究に取り組もうと試みる際に目配せしておくことが妥当かと思われる事項や図書について簡単に触れてきた。もちろん上掲書の他にも注目すべき図書は少なくなく、優れた研究書は多数ある。これらについての概説は、別の機会とする。

ただ、これまで述べてきた「研究を深めるための三つの条件」を挙げた1996年時点では具体的に検討することができなかったが、現時点ではもう一項目触れておくべき事項がある。研究者集団についてである。(注7)

「フードサービス」を名に掲げる学会に「日本フードサービス学会」がある。近接する領域として「日本フードシステム学会」がある。本稿ではこれらの学会活動については触れないので、さしあたりはそれぞれのHPを参照されたい。学会ではないが、「フードサービス」に直接間接に関係する任意の研究会などもあるが、これらについては省略する。

Ⅲ 大学教育としての「フードサービス」論

(1) 大学における「フードサービス」科目の位置づけ

大学という場で「フードサービス」という科目をどのように構想するかという問いに対して、まず確認されるべきは、第一にその科目がどのような学部ないし学科で開講されている科目なのかということと、第二に関連する科目があるかどうかということである。

例えば農学部がある。ここで「フードサービス」を講義するとなると、当然のこととして食材に関する話題が深くなる。「フードサービス」業界は、農畜林産物の重大なチャネルだという見立てがここにはあるからである。また、そうした観点からは、関連する科目として「食品流通論」などはありそうである。

経営学部で「フードサービス」を講義するとなると、チェーン理論を避けて通ることはできないであろう。「フードサービス」業のビジネスモデルが問われているからである。他方、「フードサービス」界のマーケティングやブランド戦略は、経営学部の様々な科目においてしばしば事例として使われているという実情がある。ゆえに経営学部での専門科目「フードサービス」論では、こうした話題にも、当然触れられることとなろう。また、日ごろ「フードサービス」の企業活動を観察している筆者の立場から一言付け加えれば、しばしば経営学系の科目で講釈されているフードサービス事例解説は、論者の経営学での既存のドグマ(教条)に安直に嵌め込もうとする扱いをみかけたりしているので、そうした意味からも的確な議論が望まれるところである。

経済学部での「フードサービス」の講義なら、雇用吸収力とか個人消費の動向とかが重要視され

よう。

家政学部（いまは名称を様々に改変しているが）系では、食生活論としての「フードサービス」の在り方が論じられるであろう。また調理学からの接近も期待される。その観点からは、メニュー開発の話題などはうってつけのように思われる。

筆者の個人的な経験の範囲では、工学部など理系、医・歯学部系、教育学部では、「フードサービス」ないし類似の科目を確認していない。

ところで、筆者は大学の講義科目として「フードサービス論」（科目名称としては「飲食事業論」「外食産業論」「フードサービスマネジメント論」など）を長年にわたり担当してきた。関連するような科目も幾つか担当している。（「食品流通論」, 「食生活論」, 「フードマネジメント論」など）^(注8)。

そこで、以下では、「フードサービス論」を論じるにあたって、筆者が実際に大学で講義してきた「フードサービス論」について、その内容や扱い方を述べていくこととする。

(2) 「フードサービス」科目が単独の場合

筆者が初めて「フードサービス」を「大学」で論じたのは、立教大学社会学部観光学科での「飲食事業論」という科目であった。1988年度からである。この科目はそれまでホテル論の泰斗岡本伸之教授が担当していた。

筆者がこの科目を担当することとなった経緯には、二つの事情があったと理解している。一つは、同科目の同学科での位置づけである。二つは、岡本教授が大学の要職に就くにあたって、講義負担を軽減する必要があったことである。

一つ目。同学科のカリキュラムは、アメリカの大学のホスピタリティ学部のそれを下敷きないし参考にして立案されていた。そこでの「ホテルマネジメント論」と「FB 論」（フード&ビバレッジ）を、翻案して「ホテル論」と「飲食事業論」

としたのではないかと推測された。ただ、わが国ではまだホスピタリティ学部どころか観光学部もない時代であったので、「ホテル内のFB（料飲）部門マネジメント」に特化した印象を与える「FB 論」という表現ではなく、わが国でオーソドックスな「飲食事業論」としたのではないかと思う。

しかしながら、当時は、社会的にチェーンレストラン全盛期である。前述した「外食総研」で筆者らはホテルなど宿泊施設の飲食部門の売上高を推計することもしており、その結果、これらは一般市街地での飲食施設（「飲食店」）全体の売上高と比較してその2割強ほどの規模であることを確認していたので、筆者は「ホテル論」の一部門としての「FB 論」は主テーマとせず、チェーンレストランの仕組みと動向を中心とする考えを伝えて担当することとなったのである。

またそのときに議論があったわけではないが、仮にアメリカモデルの「FB 論」があるとしても、それはいろいろな意味で日本の実情とは違い過ぎる事情があり、ある意味で別世界のものとなると思われたからである。たとえば「チップ」の有無をとっても、描かれるビジネスモデルが全く異なってしまうので、ここはドメスティックな「飲食事業論」とすべきと考えた。

なお、上記した二つ目のことでは、筆者は翌年からは「原書購読」と「演習」も担当することとなった。

実際に、「飲食事業論」を担当して、この科目名称がしっくりこないで、名称を「外食産業論」に変更して欲しいと申し出て受理された。1990年度から新名称になったと記憶している。このころの講義内容については、しばらく後の議論で触れることとする。

ただ一つだけ言い添えると、外食産業を代表していたマクドナルドについては、講義の1回分を当て同社広報責任者をゲストスピーカーとして招

いた。受講生にとっては、同社戦略の理解については筆者が講義するよりもリアリティを感じたに違いない。

やがて同大学は池袋のメインキャンパスから離れた埼玉県新座市に新キャンパスを設けて、同学科は、新たに観光学部の看板を擁して移転することとなった。観光学科の「外食産業論」はそのまま観光学部でも引き継がれて開講されている。

筆者はその後（1996年度）に信州大学経済学部（長野県松本市）に赴任することとなり、さすがに新座キャンパス（志木駅）までは通いきれずに1999年3月で、同大を辞した。幸いにも、観光学科時代の演習生が同大大学院に進み「フードサービス」に関する論文をいくつか発表して、修了を迎えていたので、この科目の後任への憂いを残すことはなかった。

それはともかくとして、では筆者が論じた「外食産業論」はどのようなものであっただろうか。

筆者は、この時の講義内容を下敷きにして、主に研究者を意識して『外食産業テキストブック』（1996年、日経BP社、233頁）（前出）、一般向けに『現代の外食産業』（1997年、日経文庫、190頁）を上梓した。後著にて取り纏めたところのものが、当時の大学での「外食産業論」の一つのモデルを成していると筆者はみている。以下に、その目次を紹介する。

ちなみに、これら両書は、編集者からの企画提案で筆者が書きおろしたものである。その点では、編集者サイドの専門家としての立場からの意見も取り入れられたものである。筆者独りで構成したものよりは、客観化されたものとなっていると思われる。

今はこのときよりすでに20年余が経っている。時代状況、経営環境も大きく変わっており、業界も大きく変化している。だから、今日の「外食産業論」がこのままでよいというものでは勿論ない。これを批判的に分解して、新機軸を投入しつつ再

構成していただくために素材として参考に資したいとするものである。

表 『現代の外食産業』（1997年、日経文庫）目次

- まえがき
- I 外食産業とは
 - 1 外食産業の歩み
 - 2 外食市場の推移
 - 3 産業としての特徴
 - 4 関係する行政、組織、専門誌紙
- II 様々な業種・業態
 - 1 業種による分類
 - 2 業態による分類
 - 3 ファミリーレストラン
 - 4 ファストフード
 - 5 給食分野
- III 店舗経営の実際
 - 1 店舗の立地条件
 - 2 食材調達
 - 3 調理加工
 - 4 人的サービスの提供
- IV チェーン外食産業のシステム
 - 1 チェーンレストランとは
 - 2 セントラルキッチン
 - 3 マニュアルの役割
 - 4 情報システムの役割
 - 5 フランチャイズチェーン
- V 食生活の変化と外食産業
 - 1 消費者の変化
 - 2 拡大する中食
 - 3 低価格化の波
 - 4 外食産業の行方

〔用語解説〕「O157と HACCP」,「QSC（フードサービスの三原則）」,「グローバル・パーシェンシング」

〔COFFEE BREAK〕* 「江戸の三大ファストフード」,「チップの起源」,「環境問題と

テイクアウト容器」
*「コラム」欄のこと。用語解説も各語半頁。

(3) 「フードサービス」科目が複数の場合

① 8科目での展開

2009年4月、亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科が開設された。筆者は、ここで「フードサービス」領域担当専任教員として着任した。

「フードサービス」関連の他大学でのカリキュラムに対して、ここでの「フードサービス」の位置づけには際立った特徴がある。二つのことを述べる。

一つは、「フードサービス」科目が複数用意されたことである。

筆者の担当科目だけでも、講義科目が「フードサービスマネジメント論」（1年後期）、「ホスピタリティ特論（フードサービス）」（2年前期）、演習が「基礎演習」（2年）、「応用演習」（3年）、「総合演習」（4年）、実習科目として「フードサービス研修Ⅰ」（1年）、「フードサービス研修Ⅱ」（2年）、「ホスピタリティインターンシップ」（フードサービス）（3年）と8科目あった。さらにいくつかの関連科目があった（後述）。

二つは、学科そのものが「ホスピタリティ・マネジメント学科」であるので、「フードサービス」と隣接するサービス分野が共置されたことである。

その分野とは、「ホテル」、「トラベル」、「パッセンジャーサービス」、「クラブマネジメント」（のちに「スポーツホスピタリティ」）であり、のち2013年からは「ブライダル」領域が追加された。こうしたホスピタリティ分野の共置は、「フードサービス論」の内容イメージに照準を与えるところのものである。

繰り返すと、日本の大学の「フードサービス論」のほとんどが、いわば孤立して科目配置されていることに対して、本学科の上の二つの特長は、ありうべき「フードサービス論」を構想し展開していく上で他に例がない好条件であるということになる。ではそうした条件を得て「フードサービス論」をどのように展開したのか。

② 「講義科目」「実習科目」「演習科目」

亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科で筆者が直接に担当する「フードサービス論」科目群は、「講義科目」が2科目（各半期、2単位）、「実習科目」が3科目（不定期集中）、そして「演習」（各通年、4単位）が3科目である（表1）。

筆者は、担当する「講義科目」2科目のうち

表1 筆者担当「フードサービス」科目

科目種別	科目名称	配当学年	期	単位数
講義科目	「フードサービスマネジメント論」	1年	後期	2
	「ホスピタリティ特論（フードサービス）」	2年	前期	2
実習科目	「フードサービス研修Ⅰ」	1年	集中*	1
	「フードサービス研修Ⅱ」	2年	集中*	1
	「ホスピタリティインターンシップ」（フードサービス）	3年	集中*	2
演習	「基礎演習」	2年	通年	4
	「応用演習」	3年	通年	4
	「総合演習」	4年	通年	4

*形式的には、「後期」または「通年」の扱いである。実際には、学期休業中の期間に実施される。

出所：筆者作成

「フードサービスマネジメント論」（１年後期）をいわば「基礎編」，「ホスピタリティ特論（フードサービス）」（２年前期）を「各論編」と位置付けた。講義科目では，校内で13回（2011年度前期まで）または15回（2011年度後期から）の90分授業を行う。（試験（60分）を加えると14回または16回となるが，試験は度外視する。）

「実習科目」の「フードサービス研修Ⅰ」（１年），「フードサービス研修Ⅱ」（２年）は，前者「Ⅰ」を，フードサービス業界との「出会い編」，後者「Ⅱ」を「体験編」と位置付けた。「出会い」とか「体験」とかといってもそれだけでは何のことは分かり難いと思うので，少々解説する

筆者が大学で「フードサービス論」を論じるにあたって，最も懸念するのは，受講生のフードサービス業界への思い込み，先入感である。というのも，受講生はみな周辺のファストフードやレストランを日々消費者として体験している。居酒屋業態でアルバイトを長期に経験する学生も少なくない。ファストフード店舗でのアルバイトとなると高校生時代から体験してる学生も例外ではない。こうした，学生の日常生活で自然と集まってくる情報をもとにして，それぞれが勝手な業界像をうかべ，自己体験から業界評価をしている。

大学で教えるべきことは，事象の客観的な像の描き方である。これらの自己生活体験からくる先入感はそうしたアプローチの妨げとなってしまう。そこで「フードサービス研修Ⅰ」では，大学生が個人では「出会え」ないであろう場面に誘い，「フードサービス研修Ⅱ」では，同様に「体験」できないであろう場面を演出することとした。のちほどに具体的な展開例を示す。

「実習科目」として残る「ホスピタリティインターンシップ」（フードサービス）（３年）についても同様に，アルバイト経験とは異なる業界の奥の学び方を企図して設計した。

「演習科目」は，「講義科目」，「実習科目」と異

なり，教員から受講生に対してなにもものを教授するという授業とは異なる性格を有する。「演習」は，受講生自らがプレーヤーとしての主体を獲得していくことが目指されるもので，高校までには無い大学に固有の科目である。筆者の開講する「演習」では受講生の数が１桁数であることが多かったので，広くホスピタリティ分野で受講生各自の関心の向く先や問題意識を提示してもらうこととした。ただ結果として「フードサービス」の周辺に寄るものは少なくなかった。

では次に，以上の筆者担当の「フードサービス」系８科目の内容について，説明する。

③ 「講義科目」の場合

〔「フードサービスマネジメント論」〕

「講義科目」は２科目で，「フードサービスマネジメント論」（１年後期）と「ホスピタリティ特論（フードサービス）」（２年前期）である。筆者の位置づけは，前者は「基礎編」，後者は「各論編」である。

前者「フードサービスマネジメント論」すなわち「基礎編」の講義内容は，年度によって多少の違いはあるが，整序して書き連ねて書籍化した。『フードサービスの教科書』（2017年，創成社）である。この書籍は，「レストラン運営の基本原則を体系的に述べ」たものである。（同書「はじめに」，４頁）なお，「フードサービス」という言葉と「外食産業」という言葉は同義で使用するとしている。

筆者は，これまでの著作では，「フードサービス」の全体像＝「外形的スペック」，企業の動向＝「機能的スペック」を観察しているので，同書ではその「構造的スペック」（構造と原理）を解き明かしたいとしている。

言い換えれば，これまでの著作では，「外食産業の全体像，歴史，統計的分析，チェーンレストランの戦略課題や社会課題」などを叙述したが，同書はこれらに対して，「業界の在り方を論じた

りその姿かたちを構想したり」するときの「スケールづくり」を提供したいのだと述べている。

こうした論述の構えこそ，上記したホスピタリティ・マネジメント学科での「フードサービス論」の「基礎編」となるのではないかと理解するのである。

比喩的な言い方であるが，他大学でいわば孤立して「フードサービス論」が論じられるとするならば，他書のような「外食産業の全体像，歴史，統計的分析，チェーンレストランの戦略課題や社会課題」などを論じたいとするところであるが，本学科ではそうではないと。

「フードサービスマネジメント論」（1年後期）は，時間的には，本学科で学生が最初に接する「フードサービス論」であり，その後に筆者が担当する「フードサービス研修Ⅰ」（春休み実施）など他の「フードサービス」系科目が続いていく。そこで，「業界の在り方を論じたりその姿かたちを構想したり」するときの「スケール」づくりを提供するとしたのである。

ではその内容，「構造的スペック」（構造と原理）とするところは，実際のところ，どのようなものであるのか。これについては，上掲『フードサービスの教科書』の目次を紹介することでおよその見当は付けられるのではないかと思う。「フードサービスビジネスの基本単位である店舗運営の基本原則を説いたもので」，同書タイトルに「教科書」と名付けた所以である。

『フードサービスの教科書』目次

はじめに

序 章 本書の構成と範囲

第1章 「料理」の方程式と「外食料理」

第1節 「料理」の方程式

第2節 「外食料理」と「家庭料理」の違い

第2章 「良い店」と「繁盛する店」

第1節 「良い店」であることと「良い店」を維持すること

第2節 「良い店」は「繁盛する店」か？

第3章 「厨房部」はどのように運営されるのか？

第4章 「客席部」とはいかなる存在であるのか？

第1節 「客席部」の役割と機能にについて

第2節 「客席部」スタッフの「能力」とは何か

第5章 「支援部」とはどんなことをするところか？

第6章 「店長」とはどのような人か

第1節 「店長」という機構の使命（ミッション）

第2節 「資産管理」

第3節 「人事管理」

第4節 「顧客管理」

第5節 「経費コントロール」

第6節 「販促計画と実施」

第7節 「地域対応」

第8節 「競合店研究と対応策」

第9節 「危機管理」

第7章 「経営判断と様々な選択肢」

あとがき

〔コラム〕「ありそうでなかった吉野家の「飯盛りロボット」」，「ホスピタリティ・プログラムを支える「世界出張料理人」」，「予約というビッグデータ」，「機内食の評価調査結果の驚き」，「顧客が役職昇進をするお店」，「フードサービスのコンクール」，「ジャパン・レストラン・ウィーク（JRW）」

〔「ホスピタリティ特論（フードサービス）」〕

「ホスピタリティ特論（フードサービス）」（2

年前期)は、「フードサービス論」の「各論編」である。

すでに、「基礎編」たる「フードサービスマネジメント論」及び「フードサービス研修Ⅰ」をとともに修得済みの受講生もいれば、特に受講制限はしていないので、両科目とも未履修生がいる。とはいえ、隣接するホスピタリティ分野の講義科目のうち最低1科目、同じく「研修」1科目は、修得している。また、同科目は2年生以上が受講できるので、3年生4年生の受講もある。(標準的には、学年ごとに2年6割、3年3割、4年1割の見当である。)さらには、後述するが1年生対象の選択必須科目「フードサービス実務論」という科目も履修済みの学生が少なくない。

これらのことを考慮して、ある程度実際のビジネスシーンに入り込んだ話題を各回取り上げて、15回をオムニバス形式で繋ぐこととした。フードサービスのプロフィットセンターは店舗であるが、店舗の様子をみているだけでは、その経営の仕組みは全く不明である。したがって、一般には目に見えないこの経営システムを、各回1枚ずつ剥がして見せようというのである。オムニバスなので、各回「フードサービス」の異なった姿形を異なった窓から覗くこととなる。

この授業で特徴的なことは、ゲストスピーカーの招聘である。

講義科目の授業にゲストスピーカーを迎えて授業を進行することは、いまではまああるが、しかしながら、ゲストは教員ではない。ゲストは、担当教員の指揮のもとに担当教員を補助して授業科目に適した情報を提供するという位置づけとなる。したがって、あらかじめ当該ゲストのもとに出向き、授業の趣旨を理解していただき、提供されるべき情報を授業仕向けとするために、数度のミーティング時間を費やすこともありうる。

各回のテーマについては、次のような組み立てを考えてみた。

「フードサービス」の基本要素である「食材」と「メニュー」、「厨房機器」、「サービス」。以下、「本部機構」、「フランチャイズシステム」、「コントラクト・フードサービス」「国際展開」、そして「ミステリーショッパー」、「IT支援」、「マーケティング」。

では、実際の授業はどのようなものであったか。年度により、各回のテーマおよびゲストのいくつかは入れ替えがあるが、比較的最近の年度で候補としているのは次のようである(表2)。

このような授業方式について、運営上重要なことは、受講生に対する予習と復習の在り方である。筆者の場合は次のように予習と復習を課してきた。

予習である。当該回の予習は、前の回に教員が当該回のテーマ、ケースとする企業、ゲストについてガイドするので、それを参考にして事前に調べてきたことをレポートにして、当日回の冒頭に提出する。

復習である。当日の授業が終了したら、何を学んだかを、当日冒頭提出の事前予習内容を引き合いに出して、決められた字数でレポートし、翌週の授業冒頭に提出する。

つまり、当該日の授業の冒頭には、前回の復習レポートと当日の予習レポートの2種類が提出される。なお、これらのレポートは、当該ゲストに回覧される。

学生間に各回このレポート2種が課せられることが聞き及ばれて、受講を希望しない学生もいたようである。また、受講期間の途中でレポート未提出が重なってきて受講継続を放棄する学生も、多数ではないがいた。

ところで、この「特論」は、在京の大学であるがゆえに、上記のようなゲストを構成することが可能であったという側面がある。各企業に手弁当での登壇を依頼するのであるが、キャンパスが都内と距離のある遠方であったならそうした申し出はなかなかできない。なにより事前に出向いての

表2 「ホスピタリティ特論（フードサービス）」授業のテーマとゲスト（例）

各回のテーマ	ゲスト（ケーススタディ）例
「食材」と「メニュー」	久世（食品問屋） 鳥貴族（料理の国産食材100%）
「厨房機器」	日本厨房機器工業会
「サービス」	AP カンパニー S1 サーバードランプリ・ファイナリスト
「本部機構」	にっぱん
「フランチャイズシステム」	東急グルメフロント
「コントラクト・フードサービス」	エームサービス 西洋フード&コンパスグループ
「国際展開」	吉野家 一般財団法人アジアフードビジネス協会
「ミステリーショッパー」	SM & コンサルティング
「IT 支援」	IT 企業
「マーケティング」	ぐるなび 山下智子先生（コンサルタント）

出所：筆者作成

相談や講義内容のすり合わせなどで、筆者が当該企業を訪問する回数ないし頻度にも物理的な制約がある。したがって、地方所在大学の場合は、別の構成となろう。誤解されると困るが、地方所在大学では上記のような「特論」が困難だといっているのではない。それぞれのところでのやり方があるということである。この点は、筆者が地方所在の大学でも教鞭をとった経験からの確認である。（（注8）参照）

また、この授業内容については、いかな「フードサービス」論の「各論編」という位置づけとはいえ、「基礎編」での学習内容を得ただけで、企業の最前線の問題に関心を置こうとするのは少々急ぎ過ぎとの印象をもたれる向きもあろうかと思う。

実は、上述の「フードサービスマネジメント論」と同期開講されている講義科目に「フードサービス実務論」がある。ここでも筆者とはまた別の教員が担当する別の角度からの「フードサービス」基礎講座があることになる。したがって、

「特講」という「各論編」は、必ずしも「フードサービスマネジメント論」から一足飛びというものでもなく、この「フードサービス実務論」もあわせての基礎論修得の上で受講するということが望まれているということを付記する。「フードサービス実務論」については、しばらく後（⑦筆者以外が担当する「フードサービス」科目）で触れる。

④ 「実習科目」の場合

「実習科目」は、学年別に「フードサービス研修Ⅰ」（1年）、「フードサービス研修Ⅱ」（2年）、「ホスピタリティインターンシップ」（フードサービス）（3年）の3科目であるが、「研修Ⅰ」及び「研修Ⅱ」と「インターンシップ」は、性格が異なる。まず、前2者について述べる。

前記した言い方では、「フードサービス研修Ⅰ」はフードサービス業界との「出会い編」,「フードサービス研修Ⅱ」は「体験編」である。^(注9)

〔「フードサービス研修Ⅰ」〕

「フードサービス研修Ⅰ」，すなわち業界との「出会い」編で筆者が用意した場合は，①海外からも名指しで訪れる高級フレンチレストラン，②B to Bの業界最大展示会，③個別店舗・企業を超えて実施されるサービスコンクールであり，これに④音や匂いなど感性や表現の学び，である。

固有名詞を挙げて，簡単に説明する。①は，筆者の着任初年度は麻布の「キャーヴ・ド・ひらまつ」（現「レストランひらまつレゼルヴ」），しばらくして代官山「メゾン・ポール・ボキューズ」を会場として店舗見学とフルコースを解説付きで体験する。ここには，アルバイトはいない。正規スタッフでのみ運営される店である。

近年ではこれにイタリアン「ハイツ・ベック」（丸の内）が加わっている。^(注10)

②は，毎年2月に日本能率協会が事務局となって東京ビックサイトで4日間にわたり開催される「HCJ」への入場見学である。「HCJ」とは，「国際ホテル・レストランショー」，給食・弁当業界に向けた「フード・ケータリングショー」，業務用厨房機器が一同に会する「厨房機器産業展」の合同展示会である。4日間で約8万人が来場する。イベントステージなどでも連日様々な企画が催されている。初日に，会場付設の会議室を借りてガイダンスをし，諸注意と課題確認をしたうえでの入場となる。^(注11)

③は，3月上旬に開催される「S1 サーバードランプリ全国大会」である。全国から地区大会を勝ち抜いてきたファイナリストたちがレストランサービスのチャンピオンを賭けて集う大会に会場審査員の一人として参加する。本番前には，楽屋裏のミーティングルームで主催者や昨年までのファイナリストからの特別講義を受講する。^(注12)

④は，人間の五感と脳の関係，香りや匂い・触覚・色彩や形状（視覚）・音とおいしさの関係，食の表現などを学習する。これらは，受講生の脳

波測定とその波形のビジュアル化や香り検定キットなどの機器を使うこともあり筆者の手には余ることなので，それぞれ専門家に依頼し，学内の然るべき教室に集合して実施する。^(注13)

おおむね以上である。受講生たちはこの「フードサービス研修Ⅰ」プログラムで数日間に渡り，これまでに想像が及ばないできた「フードサービス」業界のある側面に「出会う」のである。

〔「フードサービス研修Ⅱ」〕

続いて，「フードサービス研修Ⅱ」すなわち「体験」編の概要について説明する。

ここでは大学の夏季休業中，おおむね9月に数日間にわたり，日替わりで各所を訪れ，「フードサービス研修Ⅱ」のために用意していただいている企業・事業所で視察体験と学習を重ねる。訪問先は，とくに定まった順番があるわけではなく，受け入れ先の都合などを勘案して年により異動があったり，また研修先の入れ替えがあったりする。直近（2018年度）での訪問研修先は以下のようである。

「UCC コーヒーアカデミー」，「ホテル椿山荘東京」，「東京ガス汐留「厨 BO」」，「AP カンパニー本社」，「東京ベイコート倶楽部」，「ぐるなび本社（ぐるなび大学）」，「日本ケンタッキー・フライド・チキン本社」，そして「S1 サーバードランプリ全国大会」である。

「UCC コーヒーアカデミー」（御成門）は，同東京校が開催している「ベーシックコース（4日間）」のプログラムのエッセンスを1日に集約して体験するとともに，隣接するグループショールームやテイスティングルームなどの見学および機器解説も受講する。豆の種類や淹れ方でコーヒーの味が変わることも体験する。

「ホテル椿山荘東京」（目白）では，同施設内において，庭園，チャペルや神殿を含むブライダル諸施設，宿泊部屋，特別VIPフロアなどを解

説していただき、庭園内料亭「錦水」にて、懷石料理を解説付きで体験する。

「東京ガス汐留「厨 BO」」(汐留)は、業務用厨房設備機器の展示ショールーム兼テストキッチンである。プロフェッショナル用のため一般公開はされていない。展示機器の解説を受講するとともに、スチーム・コンベクション・オープンを試用し、出来上がった焼きそば、鶏のから揚げ、プリンなどを試食し、機器のセット温度を変えることで同じ材料のメニューでも出来上がりの味が異なることなどの食体験をする。

「AP カンパニー本社」(芝大門)は、実際の同社でのサービス研修などを模擬体験する。食材開発の事例やメニュー開発の思考法、アイスブレイクなども体験学習する。

「東京ベイコート倶楽部」(有明)は、一般の外来者をシャットアウトする高級会員制クラブの内部に立ち入り、その会議室で会員制システムなどを受講する。各級別の宿泊室、施設内レストランやバーなどを見学し、繰り返し利用しているメンバーに合わせた会員制ならではのホスピタリティの手法について学習する。イタリアンでの試食もする。

「ぐるなび本社」(日比谷)では、ぐるなびのフードサービス業界の様々な支援業務について受講し、実際に経営者側からネット画面がどのように設計されているかを「ぐるなび大学」にて学習し、インストラクター指導の下に画面を試作する。終了後に同社スタッフとの懇親の席をご用意して下さるので、行程の最終日訪問を狙うことが多かった。

「日本ケンタッキー・フライド・チキン本社」(横浜)は、同社が商品開発センターを併せて2017年2月に横浜に転居して、いわば企業博物館的な見学と体験が可能となったことで追加した。企業の歴史観や社会貢献活動、創業者の理念継承、商品開発の具体像にも触れることができる。受講

生は、実際に同社手法で、ケンタッキー・フライド・チキンの試作体験もし、出来上がった自己製チキンの試食もする。

「S1 サーバーグランプリ全国大会」(芝公園)は、1年前に「研修Ⅰ」で体験している。そのときは、観客席に座って、ステージ上を観察することがほとんどであったが、この「研修Ⅱ」では、同大会の運営スタッフ(補助員)として、各持ち場で活動する。入場整理や会場誘導、ゲスト(食品・飲料企業など)入場管理、ファイナリストのステージへの案内、審査員の審査表の回収作業および採点表計算、会場投票コインの回収と計測、スタッフへの弁当配りと管理、控室(空室)管理など。

これらの訪問研修先で、比較的長期にわたり訪問研修の依頼をしているところは、「東京ガス汐留「厨 BO」」,「東京ベイコート倶楽部」,「ぐるなび本社(ぐるなび大学)」,「S1 サーバーグランプリ全国大会」である。「ホテル椿山荘東京」(料亭「錦水」)は途中から、「UCC コーヒーアカデミー」,「AP カンパニー本社」,「日本ケンタッキー・フライド・チキン本社」はここ2~3年に加わったところである。

以前には、「吉野家本社」(当時赤羽),料亭「茶寮一松」(浅草),業務用問屋「久世」(池袋)とそのセントラルキッチン(川崎),「東京ステーションホテル」(丸の内),「ホテルグレイスリー新宿」および「歌舞伎町商店街振興組合」,「被災地支援畜産物シンポジウム」(有楽町,(公財)日本食肉消費総合センター主催),「新丸ビル」のレストランフロアと丸の内ビル群(三菱地所),「(公財)日本交通公社」(当時丸の内),「代官山蔦屋とテーマカフェ Anjin」,六本木ヒルズのカフェ,「OMOTESANDOU Café ル・プレヴェール」もあった。

「茶寮一松」は、浅草で検番(芸者の取次ぎ)連員の料亭であったので、奮発して、懷石料理の

席に芸者を呼んだことがある。たまたま、この年、インドネシアから本学に交換留学生が訪校中であり、来日中の学習プログラムの一部を本学国際交流センターから依頼されていたので、「フードサービス研修Ⅱ」に乗せたのである。研修受講生と交換留学生のそれぞれ10数名の交流の場としても機能し、「藤八拳」(狐拳)も体験したが、受講生は、なによりパフォーマンスをする芸者が自分と同年代であることに最も感銘を受けていたようである。また、ここでは、料亭料理でも「ハラル」対応があることを学習した。

この芸者を揃える特別プログラムは、当該年1年だけであった。芸者をお座敷に呼ぶには、最低3人が一組であるので、ご祝儀代が嵩む。そこで筆者は一計を案じた。投資サークルを率いている知り合いに依頼して、高額の食事会負担をしてくれる大人たちを10人ほど呼びかけてもらって、特別費用を賄った。芸者や下足番へのご祝儀は、10人のお座敷でも、30余名でも同額でよいからである。

ちなみに、ここは浅草への訪日客激増のため、日中の貸し切りが事実上不可能となり、替わってホテル椿山荘東京の料亭「錦水」をラインアップしたという経緯がある。

以上が、「フードサービス研修Ⅱ」すなわち「体験編」の概要である。一知半解、聞いたことがある、知っているつもりでも、受講生たちの想像を超える「体験」は、自分と周辺だけの知識に頼った短絡的なものの見方を反省し、大学生として熟慮することの大切さを自覚することとなる。

〈事前ガイダンスと受講課題〉

以上の「フードサービス研修Ⅰ」(1年)及び「フードサービス研修Ⅱ」(2年)の開講に当たっては、上記した行程を辿る前に複数回の説明会とガイダンスを行っている。訪問先では団体行動となることの注意、各訪問先での履物や鞆を含めて

ドレスコードの指示、そして「研修」を通しての課題の提示である。最近は「晴れ着」の機会や「余所行き」の習慣も薄いのでドレスコードはかなり重要であり、訪問先業態に合わせる理由を具体的に解説するようにしている。

授業科目としての受講生課題は、訪問の先々で各自が2種類の「報告レポート」を仕上げることである。一つは、その日の終了時に指定用紙(A4用紙1枚)に自筆で記入して、その場で提出する。二つは、実施日翌々日までに指定フォーマットにワープロで仕上げて、添付ファイルで送信・提出する。

二つとも、前者はそのままコピーで、後者は全行程と全員分を取り纏めて、受け入れ先に報告する。また、後者は、受講生に回覧する。こうすることは事前に受講生に案内している。

正直言って、受け入れ先企業の負担は相当なものである。受講生の集団を受け入れ、筆者の注文を聴いたり、事前準備をしたり、当日にスタッフを張り付けたり、まま費用の持ち出しもある。いかな、未来を担う若者たちに学習の場を提供するのだと告げて、それだけでは何の説得力もない。筆者の依頼も厚かましすぎるというものであろう。

そこで、不十分は承知の上で、些かの誠意は、受講生たちの正直な所感=レポートの提供である。企業活動の外からの点検書として何らかの参考になることを願う。もっとも、この報告書で何かが変わるというものではないであろうが。なお、「研修」を新規に依頼するところへは、前年度の報告書を携えて相談に訪問することとなる。

さて、「フードサービス研修Ⅰ」及び「フードサービス研修Ⅱ」には、もう一つのプログラムがある。それは、「インターンシップ報告会」への出席と、その報告者(3年生)一人一人に評価をして採点表を付けることである。次項で記すが、3年では「ホスピタリティインターンシップ」が必修(選択必修)である。筆者のフードサービス

系「インターンシップ」を受講すると、毎年秋にその「報告会」でのプレゼンテーションが課せられる。この場に、「フードサービス研修Ⅰ」と「フードサービス研修Ⅱ」の受講生は出席しなければならない。3年になるまでに先輩のプレゼンテーションを都合2回、オーディエンスとして体験する。3年に向けての準備ともなる。

つづいて、「ホスピタリティインターンシップ(フードサービス)」について説明する。

[[「ホスピタリティインターンシップ」(フードサービス)]]

「インターンシップ」は、今世紀に入り企業でも大学でも流行りはじめた。したがって、この言葉は、使う人、受け止める人によってまちまちである。本学内においても例外ではない。実際、正規の授業科目の中にその構成要素の一つとして組み入れられている科目もある。(全学共通科目「キャリア・インターンシップ」など)

ここでは、まず筆者が担当する「ホスピタリティインターンシップ」(フードサービス)の科目としての構成について説明しておく。

この科目の全体は、①企業研究、②企業での模擬就業を含む実習(狭義の「インターンシップ」とする)、③「実施報告書」の作成、④「成果報告会」でのプレゼンテーション、である。

どの企業で実習するかは、担当教員が提示する候補から受講生の希望を考慮して教員が決める。たとえば受け入れ先事業所の日常言語が英語のところであれば(東京アメリカンクラブ、外資系社員食堂など)、それなりの英語力を考慮したり事前面談をしたりする。候補外でとくに強い希望がある場合は、候補を追加する場合がある。②の実習期間は2週間から3週間としている。

候補企業は、受講生を指導監督する当事者がいること、担当者または受け入れ責任者から当該企業の経営理念・経営戦略の講義があることを要件

としている。具体的な候補先は後述するが、これらの企業は、ほとんどが直接に筆者から代表者に、本「インターンシップ」の趣旨を説明して受入れを依頼しているところである。

受講生は、企業実習に入る前に、教員指定のフォーマットで、履歴書、自己紹介書、受け入れ先企業概要、「インターンシップ」を通しての獲得目標、を作成して提出する。「インターンシップ」期間中は、日誌(就業記録)をつけ、終了後に提出する。期間終了時点で「成果報告書」と「改善提案書」を作成して提出する。これらの提出先は、教員と企業との両方であり、手元に原本を置く。上記は、履歴書と日誌を除き、A4指定用紙各1枚である。

「インターンシップ」終了後は、1カ月程度内に、「実施報告書」(A4で、8枚以上)を作成して提出する。

ここからさらに1カ月ほどかけて、「成果報告会」用にパワーポイントを作成する。「実施報告書」およびパワーポイントの作成にあたっては、教員より作成要領が配布され、個別指導がある。

「成果報告会」は、10月下旬ないし11月中旬の水曜日の18時から21時までで、公開で開催する。先だって別日にリハーサルがある。会場は、教卓がステージ上となる階段教室(5号館511教室)を使用する。プレゼンテーションの持ち時間は1人8分で、時間オーバーは強制終了となる。

オーディエンスは、①本学学科生のほか、②本学教職員、③受け入れ先企業担当者、④その他である。配布される採点表に記入を求め、終了時に提出する。

筆者担当の「フードサービス研修Ⅰ」(1年)「フードサービス研修Ⅱ」(2年)の受講生は、同授業の一環として出席が求められる。翌年、あるいは翌々年には、(筆者の「ホスピタリティインターンシップ」(3年)を受講すると)自分自身が、採点される側になってステージでプレゼンテ

ーションすることになるので、これの予習の意味がある。

「演習」生には、座席誘導、資料配布、採点表配布と回収、進行管理（プレゼンテーション開始・終了前1分・終了の鈴打）、ゲスト（教職員、企業関係者）誘導と接客、教室照明調整などの役割が割り振られる。

これらの他に、彼らの友人などの出席もあり、他大学生が混じることもある。公開である。

ゲストには、プレゼンター2～3人ごとに講評していただく。受け入れ企業からは毎年のように出席くださり、有益なコメントを頂戴する方もいて、感謝の念に絶えない。また、学部長、学長からいただく講評では、受講生への教育効果は増幅しているように思われる。

最近数年では、本学オープンキャンパスの際にこの公開「報告会」の開催を告知しているので、受験志望の高校生や保護者が参加して下さることがある。その時の高校生が、本学に入学してキャンパスで思いがけずに出くわすと、正直のところ頬が緩む。

「成果報告会」では、10数名の受講生のそれぞれに異なった「インターンシップ」体験を聴き、企業人からのコメントも添えられるので、多種多様の「フードサービス」の疑似体験と、学生と企業側との見方の違いや評価軸の違いなどを知ることとなる。「フードサービス」への興味関心が深まる3時間であると思っている。

この項の最後に、これまで「ホスピタリティインターンシップ（フードサービス）」の受講生を受け入れてきてくださった企業（事業所）を列記する。（順不同）括弧は、東京近辺から離れるところを指す。

京懐石美濃吉
東京アメリカンクラブ
東京ベイコート倶楽部

茶寮一松

ワンダーテーブル

西洋フード・コンパスグループ〔ホテル銀座ラフィナート（婚礼）、海老名SA（下り）、楽天タワーカフェ、すみだ水族館（ペンギンカフェ・ショップ）、東京都庁、恵比寿ガーデンプレイス、西武園ゴルフ場、展示会〕

久世〔商品開発室、展示会、品質管理部、物流部など〕

につぱん〔本社、築地市場買い付け、立地調査、青柚子 AOYUZU、ストア・コンパリゾン、南関東センター、オペレーション・シミュレーションゲーム、など〕

日本レストランエンタプライズ〔本社、店舗、ホテル芝弥生、東京列車営業部、CK（セントラルキッチン）本部、など〕

ひらまつ〔サンス・エ・サヴール（丸の内）、アイコニック（銀座）、オーベルジュ・ド・リルトーキョー、レストランテ ASO（代官山）、カフェ・ミケランジェロ（代官山）〕

カトープレジャーグループ〔GRAX 京都 るり溪、長崎伊王島（i+Land nagasaki）〕

サンクゼール（長野県上水内郡飯綱町）

戸倉上山田温泉笹屋ホテル（長野県千曲市）

扉温泉明神館（松本市）

松井本館（京都市）

藤田観光（箱根小涌園ユネッサン）

⑤ 「演習」について

「演習」は、「基礎演習」（2年）、「応用演習」（3年）、「総合演習」（4年）といずれも通年開講科目で、4単位である。段階的履修であり、同学年に複数の演習科目を履修することはできない。

演習受講生の「フードサービス」への関心度には濃淡あり一様ではない。また、大多数は筆者担

当の講義科目や「研修」を履修しているが、そうでない演習生もいないわけではない。

教室の手当と座席の並びには、拘った。筆者担当の全「演習」は、スクリーンを含め AV 系フル装備で、机・椅子が固定しておらず自由に並び替えができる教室とした。そして、通常の「演習」時は、机を「口」の字型に並べ、全員の顔が相互に死角なく見える状態とした。^(注14)

「演習」は、3 学年共通に次のようなことを手掛けた。

第一に、「テキストクリティク」である。第二に、「プレゼンテーション力」の獲得である。第三に、論文執筆を通して培われる諸力の養成である。それぞれに「フードサービス」分野を厚くして取り組んだ。また、「演習」時の冒頭では、毎回「1 分間スピーチ」を実践した。各項目について順に説明していく。

はじめに「1 分間スピーチ」について述べる。「砂時計（1 分計）」を皆が見える状態で置き、演習生全員が毎回適当な順番で起立して「1 分間」自由に発言するという、ただそれだけのことである。教員からは、「スピーチのテーマは何でもよい」が「この教室に百人の高校生がおり（実際にそんな人数が入ると立ち見状態になるが）、かれらに何を話しているかがよく理解できるように話す」と指示確認をするだけである。はじめのころは、1 分で話すテーマを思いつかなかったり、1 分間という時間間隔が取れなかつたりと、なかなか苦慮するが、数回を重ねると次第に慣れてきて、それなりの 1 分間スピーチとなる。^(注15)

第一の項、「テキストクリティク」であるが、演習生からのリクエストがある場合もあるが主に教員主導で課題図書を定め、毎回「章」を区切って全員がレポートし、1 冊を数週間かけて読了する。レポートは、①「単語・用語」の解説、②当該章の内容の要約、③自分の意見、の 3 パーツ構成である。各回では、そのレポートを他の演習生

が読み上げて討議する。1 冊を読了すると、「書評」を書き報告する。無論「書評」も発表（音読）・討議する。レポート、「書評」とも A 4 用紙にワープロ 10.5 ポイント 1 枚、ただし余白は無しとする。全員分の「書評」を重ねて表紙を付け『書評集』とし配布する。^(注16) 異学年で同じ図書を指定し、各「書評」を交換して学び合うという試みは少ないながら実施したこともある。

「演習」でこれまでに読んだ図書の 1 例を挙げる。（順不同）

高野登『リッツ・カールトンが大切にしているサービスを超える瞬間』2005 年、かんき出版
西江雅之『「食」の課外授業』2005 年、平凡社新書

高野登『絆が生まれる瞬間 ホスピタリティの舞台づくり』2008 年、かんき出版
マイケル・ユー『ホワイトハウスの職人たち』2006 年、新潮新書

齋藤泉『またあなたから買いたい』2009 年、徳間書店
子安大輔『「お通し」はなぜ必ず出るのか』2009 年、新潮新書

山田順子『江戸グルメ誕生』2010 年、講談社
梅谷羊次『ファミレスは進化する』2010 年、商業界

茂木久美子『買かわねぐていいんだ。』2010 年、インフォレスト

ティナ・シーリング（高遠裕子訳）『20 歳のときに知っておきたかったこと』2010 年、阪急コミュニケーションズ

国末憲人『ミシュラン 三つ星と世界戦略』2011 年、新潮社

渡邊英彦『B 級ご当地グルメで 500 億円の町おこし』2011 年、朝日新聞出版

安西洋之、中林鉄太郎『「マルちゃん」はなぜメキシコの国民食になったのか?』2011

年, 日経 BP 社
 子安大輔『ラー油とハイボール』2011年, 新潮新書
 佐々涼子『エンジェルフライト 国際霊柩送還士』2012年, 集英社
 根岸規雄『ホテルオークラ総料理長の美食帖』2012年, 新潮新書
 梅谷羊次『江頭匡一に叱られて』2012年, 商業界
 中野明『カーネル・サンダースの教え』2012年, 朝日新聞出版
 畑中三応子『ファッションフード, あります。』2013年, 紀伊國屋書店
 辻芳樹『和食の知られざる世界』2013年, 新潮新書
 神山典士『新・世界三大料理』2014年, PHP 新書
 マシュー・アムスター・バートン (関根光宏訳)『米国人一家, おいしい東京を食べ尽くす』2014年, エクスナレッジ
 川島良彰『コンビニコーヒーは, なぜ高級ホテルより美味しいのか』2015, ポプラ新書
 阿古真理『なぜ日本のフランスパンは世界一になったのか』2016, NHK 出版新書
 三國清三『食の金メダルを目指して』2016年, 日本経済新聞社
 阿門禮『世界のタブー』2017, 集英社新書
 畑中三応子『カリスマフード』2017年, 春秋社
 ファブリツィオ・グラッセッリ (水沢透訳)『ねじ曲げられた「イタリア料理」』2017年, 光文社新書
 青山玲二郎『世界に広がる日本の職人』2017年, ちくま新書
 デービッド・アトキンソン『新・観光立国論 世界一訪れたい日本のつくりかた』2017, 東洋経済新報社

中原一歩『私が死んでもレシピは残る 小林カツ代伝』2017年, 文藝春秋社
 チャールズ・スペンス (長谷川圭訳)『「おいしさ」の錯覚』2018年, KADOKAWA

なお,「テキストクリティク」に関連して,これらの著者と交流する機会が求められる場合には積極的に推進した。①「演習」にゲストとして来ていただく,あるいは著者をお訪ねして懇談の機会を得る(子安大輔,梅谷羊次),②本学の授業に来校される際に受講する(齋藤泉,三國清三),③学外での研究会などで著書からの話を受講したり,著書にサインを頂いたりする(高野登,茂木久美子,神山典士,川島良彰,阿古真理,畑中三応子,中原一歩),などである。(敬称略)

第二の項「プレゼンテーション力」の獲得については,実習科目である「フードサービス研修Ⅰ」および「フードサービス研修Ⅱ」の体験内容を対象素材とし,それを第三者に分かり易くパワーポイントで伝えるべく取り組んだ。また,校外活動(後述)を含む演習での様々な取り組みを解説するパワーポイントを作成して,機会を見つけ,あるいは作って発表することを心掛けた。

本学では4年ほど前まで授業公開週間を設けていたので,これを活用して,演習成果の発表会をしていた。受講生は封筒に自分の保護者名を宛先として書き筆者に提出し,筆者は「公開演習」のプログラムと招待状を封入して保護者に郵送した。ある年には,「総合演習」(4年)公開授業で,演習生の内定先企業に郵送したこともある。実際に,保護者がきたことも企業人がきたこともあった。好評であったと受け止めている。

また,海外からの本学視察ミッション受け入れの際には,亜大での学生生活をパワーポイントを使いプレゼンテーションする機会も複数回体験することができ,その後の教職員との交流会の席にも学生として同席するなど“役得”もあった。(注17)

第三の項は、本学科では「演習論文」は必修ではないが、筆者のところでは、「基礎」（2年）と「応用」（3年）で「演習レポート」の執筆・提出があり、「総合」（4年）で、それを論文に昇華して提出することとしている。提出された演習論文は、カラーコピーで論文集として取り纏め布張りハードカバーで製本して、卒業式の日の学位記授与とともに渡している。

本学科の「演習」は、各学年が異なった時間帯で開講されることになっていたもので、そのままでは学年間の交流や先輩から後輩への学習成果の継承を図ることができない。そこで、開講曜日を同曜日とし、同教室として、昼休みやときには時間の延長・前倒しを計り、異学年で同じ時間帯を過ごすことを心掛け、昼食会をときどき実施して異学年間の交流の場とした。その際に、同学科の教員や学生からリクエストのあった他学部の教員に参加してもらい交流食事会も随時開催した。

夏季合宿も、3泊4日ないし4泊5日の日程で、学年合同で実施したが、夏季は3年生の「インターンシップ」、2年生の「研修Ⅱ」があり、その年の事情によって実施しなかった年もある（合宿地は、長野県、茨城県・福島県、石川県）。合宿は、夏季合宿の他に、学期中の土日で実施したこともある（山梨県）。^(注18)

学生からリクエストがある場合には、郊外での学習活動も随時実施した。この辺りは、他の「演習」でも同様かと思われるが、「フードサービス」系のイメージの参考までに、実施実績例の幾つかを列記しておく。手法としては、筆者指導の「研修」と同様に、訪問先に当方の問題意識を伝えるとともに演習生にはそれなりの予習・復習がある。すべてではないが体裁を整えて「報告書」として仕上げたものもある。また、具体的に「演習論文」と紐付くケースもある。1例を挙げると、「演習論文」に「食品（メニュー）サンプル」をテーマとした論考があったが、「演習」で出掛け

た「合羽橋」の探訪・取材が効いている。

シャトレゼ白州工場・同原料生産契約農家（イチゴ、牛乳）
 マスダック（食品機械製造工場）・マスダック東京ばな奈ファクトリー
 サントリー・東京武蔵野ブルワリー
 合羽橋道具街・東京合羽橋商店街振興組合
 横浜中華街・廣東飯店
 東京湾屋形舟
 東京競馬場・競馬博物館・カスタマールーム・バックヤードツアー
 ホテルオークラ東京・レストランファンタナ
 ロッテシティホテル錦糸町・東武ホテルレバント東京
 寺岡精工ショールーム
 クリナップ・キッチン・タウン（ショールーム）
 清里観光振興会・八ヶ岳グレイスホテル（星空観賞会）

番外編ではあるが、希望する演習生たちとは、筆者の関与する企業研究会や読書会などにも連れ立って参加することもしばしばあった。同様に他校（法政大学大学院）で筆者が担当する授業（「CSRとマーケティング」）では企業人ゲストの回が少なからずあるので、その場合にも同様とした。

他流試合ではないが、こうした研究会などで演習生がプレゼンテーションする機会もあった。ある時には、数十社を数えるフードサービス企業の幹部や立地開発部署が百数十人集まる交流研究会で、演習生数名による「フードサービス」インターンシップ報告と、就活報告を行ったこともあった。

⑥ 関連科目について

筆者が本学科で担当した科目は、直接に「フードサービス」に関与する以上の8科目の他に、もう2科目あるので、これについても触れておく。

一つは、1年生の必修科目で前期「オリエンテーションゼミナール」（以降「オリゼミ」）、もう一つは3年生必修科目で前期「ホスピタリティ・マネジメント特別講義」である。

〔「オリエンテーションゼミナール」〕

「オリゼミ」は、学科専任教員が全員担当し、7割は共通プログラムで展開し、3割が各「オリゼミ」の独自プログラムとされる。共通プログラムである7割の内訳は、漢字の読み書き（「漢検準2級」レベル）と「インタビュー実践」である。後者は、受講生が第三者にインタビューして、その人の職業観を聞き出しレポートに纏めるというものである。

独自プログラムは、筆者の場合「テキストクリティク」とした。直近年（2018年度）のテキストは、三國清三『食の金メダルを目指して』（2016年、日本経済新聞社）である。

「オリゼミ」では、ゴールデンウィーク明けのどこかで食事会をすることも定例化している。会場も毎年吉祥寺「ピッツリア GG」としている。ここはピザ職人やピザ窯をはじめすべてがナポリのピッツリアを再現していて、オーナーがデニーズの創業スタッフでアメリカ側との提携交渉をされた方なので、小一時間の説明（講義）をしていただき、一区切りついたところで「ピッツァ」がテーブルの上に置かれる。

〔「ホスピタリティ・マネジメント特別講義」〕

「ホスピタリティ・マネジメント特別講義」（以下「特講」）は、隔週でゲストスピーカーを呼び、隔週でその予習復習を意識した講義を行うというものである。3年生必修科目であるので、3年生全員が受講する。ゲストスピーカーは、本学科が設定しているホスピタリティビジネスの各領域、すなわち「ホテル」、「フードサービス」、「トラベル」、「パッセンジャーサービス」、「クラブマネジメント」（のちに「スポーツホスピタリティ」に差し替え）、「プライダル」（2013年から追加）から1名ずつ招き、その他関係する任意のゲスト1名という布陣である。

「フードサービス」領域でのゲストは、日本フードサービス協会の会長に依頼することとし、2年ごとに交代する。その際、同協会と下相談をしたが、協会からの派遣ではなく、当方からの直接依頼とする形式となった。本学科開設は2009年度であるが、3年生対象科目であるのでこの「特講」の開始年度は2011年度である。最近年度（2018年度）までの都合8年間にご登壇いただいた「フードサービス」ゲストは、以下である（表3）。（敬称略）

「特講」は、3年生必修科目であるので、3年「応用演習」生も全員受講している。そこで、両科目での次のような連携を試みたことがあった。

「特講」では、各回課題レポートの提出が翌週回冒頭にある。「特講」は毎週木曜日、「演習」は

表3 「ホスピタリティ・マネジメント特別講義」にご登壇いただいた「フードサービス」ゲスト

2011年度・2012年度	佐竹力總	美濃吉代表取締役社長
2013年度	安倍修仁	吉野家ホールディングス代表取締役会長
2014年度	河村泰貴	吉野家ホールディングス代表取締役社長
2015年度・2016年度	桜田 厚	モスフードサービス代表取締役社長兼会長
2018年度・2018年度	菊地唯夫	ロイヤルホールディングス代表取締役会長兼 CEO

出所：筆者作成

その前日である水曜日である。そこで、当該週に提出すべき「特講」のレポートを「演習」でのテキストとした。ここでは、教員からの一方向での評論ではなく、演習生全員での討議となる。

この連携方式は、想像以上に効果が上がったことを記しておく。

「特講」の予習―「特講」の受講―「特講」の受講レポートの作成―「演習」での各レポートの比較と討議、を数回繰り返していくと、受講生のそれぞれの「特講」内容の受け止め方の相違が確認され、相対的に優れた点が共有されていくことで、レポートを書く前に追加の探索をしたりするようになり、全員のレポートの出来栄が見違えるようによくなった。またそのことを演習生それぞれが自覚し認識した。そこで、「特講」の授業にこれら演習生のレポートを持ち込んで、レポートの書き方見本としてスクリーンに提示して（氏名欄はブラインド）、解説したのである。

⑦ 筆者以外が担当する「フードサービス」科目 〔全15科目の関連科目の内訳〕

筆者が本学科で担当した科目は以上であるが、あと二つのことを述べる。

一つは、筆者担当以外の「フードサービス」系の科目についてである。あと一つは、「現代教養特講」（武蔵野市寄付講座）についてである。

本学科には、開設時点で、「フードサービス」系の科目として、筆者が担当する科目の他に、講義科目として選択必修科目が1科目「フードサービス実務論」（1年）あり、選択科目として「フード文化論」（2年）、「ワイン文化論」（3年）が置かれてた。その後に選択科目「メニュープランニング」（3年）と「フードプロデュース論」（3年）が追加されて、現在「フードサービス」系の選択科目は、4科目である。

選択必修科目として「フードサービス実務論」（1年）があることには意味があって、同科目担当教員（非常勤）は、2年次からの必修である「演習」科目を担当することとなっているのである。

つまり本学科では、筆者だけでなくもう一人「フードサービス」領域の「演習」があり、学科生は「フードサービス」系の教員の「演習」を希望した場合に、二つの選択肢（教員）が用意されているわけである。1年次後期にはその見極めのために筆者担当の「フードサービスマネジメント論」とそれから「フードサービス実務論」の受講を経て「演習」を希望することになるのである。

したがって、学科としての「フードサービス」系開講科目は、次表のようになる（表4）。

確認すると、「フードサービス」系の学科開講

表4 「フードサービス」系開講科目

配当学年	「講義」科目	「実習」科目	「演習」科目
1年	*「 <u>フードサービスマネジメント論</u> 」 *「 <u>フードサービス実務論</u> 」	*「 <u>フードサービス研修Ⅰ</u> 」	
2年	「 <u>ホスピタリティ特論（フードサービス）</u> 」 「 <u>フード文化論</u> 」	*「 <u>フードサービス研修Ⅱ</u> 」	*「 <u>基礎演習</u> 」「 <u>基礎演習</u> 」
3年	「 <u>ワイン文化論</u> 」 「 <u>メニュープランニング</u> 」 「 <u>フードプロデュース論</u> 」	*「 <u>ホスピタリティインターンシップ</u> 」（ <u>フードサービス</u> ）	*「 <u>応用演習</u> 」「 <u>応用演習</u> 」
4年			*「 <u>総合演習</u> 」「 <u>総合演習</u> 」

*印）必修科目、選択必修科目 アンダーライン：筆者担当科目
出所：筆者作成

科目数は、都合15科目となる。再確認であるが、このうち筆者担当（アンダーライン）は、必修科目の「演習」3科目、選択必修科目の「講義科目」1科目、同「実習科目」3科目、専門選択科目「講義科目」1科目の計8科目である。

〔「フードサービス実務論」と「演習」〕

筆者が担当するのではない必修科目「演習」3科目を担当するのは、「フードサービス実務論」の担当と同じ非常勤教員である。そこで、本学での「フードサービス」領域の教育に関しては、この非常勤教員がもう一人の要となる。

幸いなことに、この非常勤教員として、当初はフードサービスコンサルタントとして名高い清水均先生に、清水先生ご退任の後任には、フードサービスジャーナリストとして名高い齋藤訓之先生にご担当していただいている。両先生とは、ふだんは特にそれぞれの授業内容で打ち合わせをすることはないが、それぞれの演習生で何か（起業相談など）ある時には連携するようにしている。また、前述した「演習」を繋ぐ昼食会では、ご一緒していただいたりしている。

両先生についてここでは詳述しないが、さしあたりは、これまでに執筆された書著を見ていただくだけで十分と思う。なお、現在担当していただいている齋藤訓之先生には、「フードサービス」業界を網羅して整理し、「フードサービス」業界だけではなく、各方面でも読者を得ているロングセラー『外食業界のしくみ』（現時点で品切れ）があるので、この書の目次を紹介しておく。

清水均先生の主著書

『フードサービス攻めの計数』（1994年、商業界）
『パート・アルバイト戦力化マニュアル』（1997年、商業界）

『フードサービス攻めのマネジメント』（1999年、商業界）
『フードサービス攻めの成長戦略』（2002年、商業界）
『フードサービス攻めの組織・人財育成』（2003年、商業界）
『ホスピタリティコーチング』（2004年、日経BP社）
（監修）『飲食店完全バイブル 150の鉄則』（2007年、日経BP社）
『フードサービス攻めのメニュー戦略』（2009年、商業界）
『飲食店攻めの計数問題集』（2010年、商業界）
『ホスピタリティマネジメント』（2014年、商業界）

齋藤訓之先生の主著書

『農業成功マニュアル：「農家になる！」夢を現実に』2008年、翔泳社
『外食業界のしくみ』2009年、ナツメ社
『食品業界のしくみ』2010年、ナツメ社
『農業をはじめたい人の本』2010年、成美堂（共著）『創発する営業：未来のあたりまえを作る』2014年、丸善（共著）『農業経営』2015年、丸善
『有機野菜はウソをつく』2015年、SBクリエイティブ

『外食業界のしくみ』目次

（カラーページ）「主要外食企業データベース」「食の安全・安心への取り組みが重視される」「農業とのつながりに注目が集まる」「中食市場の拡大」「店舗運営を支えるテクノロジー」
はじめに

第1章 外食産業のしくみとマネジメント

第2章 外食産業の業種・業態

第3章 店舗のハード

第4章 店舗のソフト

第5章 共通部分の仕事と業界環境

第6章 主な食材の知識

第7章 外食産業の歴史

第8章 現在の問題点と新しい光

〔Column〕「米国人にとってのハンバーガー」, 「「グルソー系の味」とは?」, 「液体を陸送しないのはなぜ?」, 「味を左右する水はどう運ぶか?」, 「政府と酒類のいたちごっこ」, 「卵の黄身はなぜ黄色?」, 「そばどこで知る外食産業発達史」

⑧ 「寄付講座」について

やや特別のことではあるが、どこの大学でもありうらと思うので、筆者が担当した「寄付講座」について、簡単に報告しておく。

本学では2002年度から毎年大学が所在する武蔵野市からの「寄付講座」を受けている。科目名は「現代教養特講」といい、半期2単位で全学部全学年に受講が解放されている科目である。武蔵野市が市の広報紙などを通して募集する市民受講生と、教養課程の正規授業として受講する本学学生が同じ教室で受講する。外部講師招聘と講義録作成印刷の予算措置が講じられている。

2011年度から各学部持ち回りで担当することとなり、同年は経営学部の当番であったので、筆者が立候補して担当することが認められた。そこで、筆者は「外食産業の新動向」のタイトルのもとに同科目を担当した。その概要は、講義録の編集後記に記したところを引用する。また、講義全体の構成とゲストスピーカーを含む講師陣を以下に示す。

外食産業の動向を報じる一般紙、経済誌紙、専門誌紙23社で組織されている「外食産業記

者会」が設立25周年の2004年から、専門ジャーナリストの眼から見てとくにその年に活躍著しかった事業者や人物を〈外食アワード〉として選出して顕彰しています。

本講座では、毎回この〈外食アワード2009・2010〉の受賞者の方々をお招きしてご登壇いただきました。いわば同時代のトップランナーの方々と時代の息吹を共有する90分であったと思います。週1回の時間が私にとっても毎回楽しみでした。市民の方33名を含む215名の受講生も同じ気持ちであったのではないかと思います。

(2011年度「現代教養講座」講義録「編集後記」より引用)

このラインアップの順番はゲスト日程の都合によるもので、とくに意味はない。初回、2回目と最終回は本学の「フードサービス」担当教員が務めた。2009年の「アワード受賞者」であった王将フードサービスの大東隆行社長と「完全ノンアルコールのビールテイスト飲料「キリンフリー」」が評価されたのキリンビール（松沢幸一社長）からの招聘は事情で実現しなかった。また、第5回は筆者の人選である（『ファミレスは進化する』（2010年、商業界）の刊行）。

それから第10回については書き留めておきたい。本講座ゲスト登壇を約していただいていたが、その後に倒産の憂き目にあった。しばし行方が不明であったが、手を尽くして辿り着いた。本人は「遠慮」されておられたが、おそらく無理やり口説いて登壇していただいた。倒産後初の（もしかししたら隠れての）「人前」での講義となった。手掛けられた「エンターテインメントレストラン」のお話も有益極まりないものであったが、倒産渦中を語っていただいて秀逸であった。抱腹絶倒の語り口だが、その反応に思案が挟まれる受講生らの微妙な間もあり、教室内の熱量が増大したよう

表5 2011年度武蔵野市寄付講座「現代教養特講」「外食産業の新潮流」

(敬称略)

1回	開講式 21世紀外食産業のトレンド	茂木信太郎
2回	フードサービス業成功の原理・原則と不易流行 プロジェクト・ドゥ・ホスピタリティマネジメント研究所 代表	清水 均
3回	角ハイボールによるウイスキー再生への挑戦	サントリー酒類(株) 代表取締役社長 相場 康則
4回	いま、なぜ横丁なのか“に都と町の再生”からうまれるヒットコンセプト (株)浜倉的商店製作所 代表取締役	浜倉 好宣
5回	ファミレスは進化する！ ロイヤル・すかいらーくでの仕事から フードサービスコンサルタント	梅谷 羊次
6回	280円均一の低価格と高価値	(株)鳥貴族 代表取締役社長 大倉 忠司
7回	味覚の授業 KIDS シェフ：今までの10年とこれからの10年 元ヤヨイ食品顧問 (株)ソシエテミクニ 代表取締役	奥脇 裕 三國 清三
8回	パーティカルマーチャンダイジング	サイゼリヤ 代表取締役会長 正垣 泰彦
9回	日本一のうどん屋になるまで	(株)トリドール 代表取締役社長 栗田 貴也
10回	日本初のエンターテインメントレストランをつくった元祖“安田久”が語る『成功と失敗』…?! (株)安田久事務所 代表取締役社長	安田 久
11回	外食産業における口コミの新しい潮流	(株)グレイス 代表取締役社長 中村 仁
12回	LLP とは？ 外食産業のインフラとなる共同仕入れの仕組み CBS 有限責任事業組合 代表理事	小野 正彦
13回	マッコリの日本市場への進出記	(株)二東ジャパン代表取締役社長 金 孝
14回	如何にB級ご当地グルメは存在するか 一般社団法人B級グルメでまちおこし団体連絡協議会 代表理事	渡邊 英彦
15回	日本の外食文化とアジアの外食市場 修了式	茂木信太郎

出所：筆者作成

だった。筆者が倒産したわけではないのだが、失礼ながら経営学部教員として、生きた経営学の教材を目撃したと思った。その後に「外食虎熱」,「外食虎サロン」を立ち上げ、塾長、サロンオーナーとして、一騎当千の外食経営者を率いて「外食経営者サポート」に東奔西走する姿に接するたびに感謝している。

それにしても、今更ながらにこのラインアップを見ると、「外食産業記者会」による「外食アワード」の慧眼には敬意を表するところである。ちょうど10年前ないしその前年の外食産業のトレンドを察知して見事であるといえよう。

なお、同「寄付講座は」4学部（当時）持ち回

りで担当することとなっているので、また4年後の2015年度に経営学部担当の順番となった。この回も筆者が担当させていただいたが、テーマは『障がい者スポーツとパラリンピックを学ぶ』としたので、「外食産業の新・新動向」は叶えられていない。

IV 今後への期待

以上、大学教育と「フードサービス論」について書いてきた。

本稿を書きはじめるときには、もうすこし大上

段に振りかぶって「研究」と「教育」の葛藤について論じようかと思念したのであるが、書き出してみても気が付いたのはそうした議論を展開するためには、その具体相が読者とあまり共有されていないのではないかということであった。論ずべき対象のイメージがないところでは抽象的な空論になってしまいかねないので、方向転換した。結果、本稿にはこれまでのごとくに、個人的な実践例の紹介要素が多い。

しかしながら、冒頭でも確認したように、大学での「フードサービス論」は希少存在である。その意味では、その希少な体験例を開陳することも無意味なことではないと思うようになった。もしかしたら、他のあるいはこれから「フードサービス論」を手掛けようと思い立つ方々にとってどこか参考にしていただけたところがあるかも知れないと思った次第である。

そうして改めて、筆者自身が他の方々が論じる「フードサービス論」を参考にして精進していくべきではないかと思いついた。本誌編集部企画に感謝するところです。さらには、学会でも「フードサービス論」およびその周辺の講義に取り組んでおられる先生方のゆるやかな交換の場が設けられることも意味あることではないかと思う。

いずれにせよ、世に「フードサービス」情報は今も昔も氾濫常態である。そうであるにも拘わらず、「フードサービス論」は日本の大学教育のなかでは、きわめてニッチな扱いに留まっているといわざるをえない。これから多くの大学で「フードサービス」が論じられていくであろうことを願っている。

(注1) 「外食産業市場規模値」は外食産業総合調査研究センター（(一社)日本フードサービス協会 附属機関）、「農畜産物出荷額」「漁業産出額」は農林水産省大臣官房統計部による。

(注2) 1990年代の半ばには、「フードサービス」を核にした公立大学の設置の構想もあった。筆者もこの設

立委員として協議に参加した。キャンパス隣接の敷地に新築されるホテルとその厨房が実習用にも仕組まれており本格的なものであったが、設置準備の終盤でカリキュラム全体が別の構想に差し替わり、実現は見なかった。その際に、同大学で研究教育に携わる教員スタッフの探索にもあたったが、難儀した。当時のことであるので斯界の研究者が絶対的に不足していたのである。こうした事情に鑑みて当時の理解ある関係者に研究者の育成支援と学会の設立を強く働きかけたことがあった。学会については設立趣意書を草稿したが、筆者が思惑していた研究者寄りではなく、かなりに実務家寄りとなったので、この草稿は取り下げられている。ただ、結果的には産官学の連携が推進される性格が強く打ち出されたので研究推進体制としてより現実的なものとなり特徴のあるものとなったと思われる。「日本フードサービス学会」は1996年に発足した。

(注3) 茂木信太郎『外食産業テキストブック』（1996年、日経BP）（「はじめに」2～3頁）

(注4) 相原修「フードサービス学に新展開にけて」（『RECIPE』28号、2013年、日本フードサービス学会）2頁。なお相原は、「これが縦の研究とすると、さらに横の研究となるフードサービスの国際比較も必須」だと指摘している。本稿では「横の研究」は度外視している。

(注5) かつての同枠は「社会福祉施設」であった。途中で「保育所給食」に差し替わった経緯ある。厚生労働省によれば、「社会福祉施設」には大別して「老人福祉施設」、「障害者支援施設」、「保護施設」、「婦人保護施設」、「児童福祉施設」、「その他の施設」があり、施設数は100,828か所、利用者定員は3,368,980人である（2018年10月）。うち「保育所」は22,898か所、2,121,377人で、単純に「社会福祉施設」数全体の22.7%、63.0%である。

(注6) 官庁系、新聞社系、他の書を除き、同書で引用されていたデータの出所元には次のような機関がある。流通産業研究所（現在解散）、日本リサーチセンター総合研究所、（農林水産省系）食品産業センター「加工食品需要動向調査」。また、頁数は少ないが政府系の機関「JETRO」のレポート『フランスの外食産業』1976年、『英国の外食産業』1976年を紹介しているのは貴重である。

(注7) 1996年時点については上記(注2)参照。

(注8) 筆者が担当した（単位認定を伴う）講義科目の大学は、立教大学社会学部、立教大学観光学部、女子栄養大学栄養学部、信州大学経済学部、松本大学人間健康学部、亜細亜大学経営学部である。なお大学ではないが、奈良県立なら食と農魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科がある。また大学院は、信州大学大学院社会政策科学研究科・経営大学院、松本大学大学院健康科学研究科、法政大学大学院政策科学研究科がある。

(注9) 筆者が信州大学大学院の在任中に亜細亜大学への

赴任が決まっていたので、赴任前に同大での担当科目について思案した。とくに「実習科目」については、着任後に準備を始めるのでは間に合わないと判断されるからである。そこで二つのことを行った。一つはマクドナルドに訪問した。二つは、関係のところに当てることであった。

マクドナルドについては、同社の「ハンバーガー大学」を「フードサービス研修Ⅰ」として利用できないかと思案した。同社「QSC」（クオリティ、サービス、クリンリネス）ないし「QSC＋V」（バリュー）は、今日では業界全体の基本理念、基本遵守事項である。そこで同社オーストラリア法人の「ハンバーガー大学」での「研修」を思いついた。英語での基本用語の修得も叶い、アイデアとしてはよかったと思ったが、いざ実行するとなると課題もあり、なにぶんまだ学生もいない状況では実務上の問題が不明なところもあり見送りとなった。今思うと筆者の勇み足であった。

二つは、「研修」先および「インターンシップ」先として受け入れ企業・事業所について、関係者から推挙を得られたことである。すでに本学で教鞭を採られていた清水均先生（プロジェクト・ドゥ・ホスピタリティマネジメント研究所代表）からは「にっぱん」と「ワンダーテーブル」を、小倉朋子先生（トータルフード代表取締役）（『フード文化論』）からは「茶寮一松」を、しばらく後になるが齋藤訓之先生（香雪社代表）からは「ケンタッキー・フライド・チキン」をご紹介していただいた。

旧友の王利彰先生（清晃代表取締役）には、「東京ガス“厨BO”」と「菊乃井・村田吉弘代表」をご推挙いただいた。同じく柴野睦裕日本能率協会理事には「HCJ」のご案内と企画委員の用命を頂いた。星野朋子先生（川村学園女子大学）には、藤田観光（ホテル椿山荘東京）をご紹介いただいた。「久世」久世健吉社長からは同社テストキッチン、セミナー、展示会活用のご提供の申し出を受けた。

本学赴任前であるが、筆者は『吉野家』（2006年、生活情報センター、311頁）を上梓している。また、社史の編纂に関与し、一部執筆した企業に『ケンタッキー・フライド・チキン（30年誌）』（『外食産業の30年』59～66頁）2000年、『マクドナルド（30年誌）』（『外食とハンバーガーのクロスヒストリー』162～168頁）2001年、『エームサービス（25年誌ヒストリー編）』（『コントラクト・フードサービスを俯瞰する』4～9頁）2002年がある。これらの企業代表者または担当者とは密度の高い遣り取りがあったので、何かの際に相談に乗っていただくことができた。

（注10）「ポール・ボキューズ」は、フランスのリヨン近郊にあるレストラン「ポール・ボキューズ」のオーナー3つ星シェフ、2018年1月91歳で物故。

「ハインツ・ベック」はローマで唯一ミシュラン3つ星を9年連続で取得。「研修」での食事は1階の「TRATTORIA CREATTA（クレアッタ）」。

（注11）「HCJ」は、B to Bの展示会であるので、かつては学生の入場は想定していなかったものである。筆者はこの開催のための企画委員をしばらく務めたり、セミナー講師を務めたりしたこともあり、学生の入場を認めていただいた。現在は、学生入場を積極的に受け入れている。

（注12）主催は「NPO 法人繁盛店への道」。筆者はこの会で審査員を務めている。

（注13）脳科学の立場からは亜細亜大学経営学部の堀玄教授に、「食語」表現については国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構の早川文代食品品質評価制御ユニット長に、味覚教室については、荒牧麻子ダイエットコミュニケーションズ代表に、それぞれお願いしている。

（注14）「演習」は、図書や資料の便宜などを想定すると自分の研究室に移動して行うという選択肢もないわけではないが、筆者は研究室ではなく所定の教室とした。研究室は、自分の資料が散乱していることもあるが、他の授業科目の資料や受講生の出席簿、就活指導中の履歴書などもあり、学生の自由な出入りを制限している。また、各自が机上にレポート紙数枚やテキストを置くスペースを確保するためには長机が必要であり、発言者が起立してスピーチしたり討議したりするにさいしても教室然とした構えのあるほうが適切であると考えからである。

（注15）「1分間スピーチ」のテーマ・話題は何でもよいとしたので、日常の生活を語ることが多かった。アルバイト先の出来事、家族やペットに纏わる話、恋人とのエピソード、友人と誘い合っただけのお店や街並み、海外旅行体験、他の授業、出かけたコンサートやライブ、話題の映画、最良の芸能人など。筆者が知らない固有名詞も満載なので、ときどき尋ねると上から目線で解説を施してくれることがある。

「1分間スピーチ」の効用は多くある。①テーマを自由としているので、学生たちの生活の様子が毎回窺える。これは演習生が互いを理解するのに大変役立っていて、演習内のコミュニケーションの円滑化に寄与している。②主語・述語・目的語などを明示する分かり易い口語を体得する。③1分間という時間の長さを体得する。意図せざる結果であるが、就職活動に入ると、「演習」での「1分間スピーチ」が大変役に立ったと演習生から例外なく報告がある。筆者にとっても、耐えて聞くだけの時間ではなく、上記のように教わることも少なくともなく、世代の違う年代のリアルな生活感覚を学習する貴重な時間であったというべきかもしれない。

（注16）「テキストクリティク」では、他人のレポートを読むので、けっこう「漢字」「熟語」が読めなかったり誤読したりする。また、①「単語・用語」の解説（4語または6語に語数を指定）では、各演習生が異なった「単語・用語」を選んで調べてくるので、意外な説明に出くわすことが多く、新しい発見も多い。や

や手前味噌になるかもしれないが、すでに社会人としてキャリアを積んでいる卒業生と偶然に再会することがある。そうした時には、こちらから言い出すのではないが、卒業生から、演習時のこの「テキストクリティク」が今の仕事を進める上でたいそう役に立っているとか、自分の社内での作成書類が上司から褒められることがあるとかで、あらためてお礼を言われることがある。教師冥利に尽きる一瞬である。

(注17) 筆者はかつて(1990年代半ば)ロシアの極東地域の経済界幹部を30名前後受け入れて国内各地で3ヶ月間の研修を実施するというプロジェクトを数年間にわたり統括していた経験があり(海外漁業協力財団)、前職(信州大学、同大学院)のときにも数日間にわたる外務省の市場化支援プログラムのいくつかを引き受けていたことがある(社会経済生産性本部)。亜大着

任後も、学長、学部長のご協力をいただいて、大学教育、マーケティング、ホスピタリティ教育、そして大学間交流などのテーマで極東地域ロシアからの経済・教育ミッションを、それぞれ単日ではあるが数年間続けて責任者として受け入れていた(外務省、社会経済生産性本部)。

(注18) 合宿では前職(信州大学、信州大学大学院)での経験を活用させていただくことが多かった。その際に、行政機関(長野県、長野市、松本市、中野市)から協力していただくことで、首長との懇談、審議会傍聴、議会傍聴、観光行政施策学習など学生にとっては稀な体験を組み入れることができた。

(2019年11月記)